



foodbook

Hua Hin

06
SEP15

เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST.





เดอะเวเนเซีย

หัวหิน-ชะอำ
แหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่... สไตล์เวนิส



- เดอะเวเนเซีย หัวหิน-ชะอำ สถานที่ท่องเที่ยวสไตล์ เวนิสแห่งแรกของเมืองไทย บนเนื้อที่กว่า 46 ไร่ ในบรรยากาศแสนโรแมนติก พร้อมกิจกรรมกว่า 2,000 คน และสามารถรองรับกิจกรรมหมู่คณะได้มากถึง 2,500 คน ทั้งใน Indoor และ Outdoor
- ร้านอาหาร บริการจัดเลี้ยง สัมมนา รวมถึงการจัดงานแต่งงานที่รองรับได้มากกว่า 1,000 คน
- สนุกสนานเพลิดเพลินกับกิจกรรมสำหรับทุกคน อาทิ ล่องเรือคอนโดล่าสัญลักษณ์แห่งเวนิส นั่งรถไฟชมทัศนียภาพ รถม้าสไตล์ยุโรป Mini Zoo, 3D Art Gallery บ้านกลับหัว Mini Europe, Fantasy Land ถ่ายภาพพร้อมชุดสไตล์เวนิส
- แหล่งรวมสินค้าแบรนด์ดังทั้ง เสื้อผ้า รองเท้า กระเป๋า เครื่องใช้ของตกแต่งบ้าน และขนมของฝากชื่อดังประจำท้องถิ่น รวมถึง Super Market

www.theveneziahuahin.com



www.facebook.com/pages/The-Venezia-Hua-Hin



ตัดส่วนนี้ **เข้าฟรี!** สวนยุโรป
Fontana Park Di Trevi
มูลค่า 70 บาท



หัวหิน – ชะอำ กอล์ฟ เฟสติวล 2015

10 สนามกอล์ฟ ชัยนำ กับเทศกาลโปรโมชันติกอล์ฟ
ราคาประหยัด 1,000/1,800 บาท สิงหาคม – กันยายน 2558



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

Royal Thai Army Sport Center, Suanson Pradipat Golf Course

Tel : +66 (0) 3265 5988, +66 (0) 3265 5989 Fax : +66 (0) 3265 5991

Email : rtasportcenterii@hotmail.com

Director : Gen.Jarukiat Chaiwong พล.อ.จารุกเกียรติ ชัยวงษ์

Manager : P.Gen.Kanit Jamjuntra พล.ก.คณิต เจ่มจันทร์



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

The Majestic Creek Golf & Resort

Tel : +66 (0) 3261 9169 Fax : +66 (0) 3260 2784

E-mail : booking@majesticcreekcc.com

Coordinator : Mr. Pramote Petchasart (Peter)

Tel : +668 1942 3619 Email : ppeter27.09@gmail.com



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

Royal Hua Hin Golf Course

Tel : +66 (0) 3251 2475, 2475, +66 (0) 3251 2479, +66 (0) 3253 1070

Fax : +66 (0) 3251 3038 E-mail : royal_golf@hotmail.com

GM : Capt.Chao Phopattasanapong



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

The Eagle Milford Golf Club

Tel : +66(0) 3257 2444 Fax : +66 (0) 3257 2445

Email : theeaglegroup2012@gmail.com

MD : Rachata Khiewsuithi



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

Palm Hills Golf Club & Residence

Tel : +66 (0) 3252 7777, +66 (0) 3252 77 59 till 63

+668 6122 9124 Fax : +66 (0) 3252 7766

GM : Ms.info@palmhills-golf.com Supha Rakprayune



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

Springfield Royal Country Club

Tel : +66 (0) 3270 9222 ext.no.4 Fax : +66 (0) 3270 9233

Email : playgolf@springfieldresort.com Contact Pro Shop : +668 9255 9292

Event Pro : Mr.Sivamin Indhamara



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

Kaeng Krachan Country Club

Tel : +66 1443-2788 Fax : 66 (0) 3242 2143

Email : kkclubhouse@yahoo.com GM Mr.Pimol Alarmsri



ราคาพิเศษ
1,000 บาท

The Imperial Lake View Hotel & Golf Club

Tel : 66 (0) 3270 9100 Fax : 66 (0) 3279 0111

Email : lakeview@imperialhotels.com GM Ms.Songsakul Smittakesrin



ราคาพิเศษ
1,800 บาท

Banyan Golf Club, Hua Hin

Tel : +66 (0) 3261 6200 Fax : +66 (0) 3261 6222

Email : reservations@banyanthailand.com



ราคาพิเศษ
1,800 บาท

Black Mountain

Tel : +66 (0) 3261 8866, +66(0) 3261 8667 Fax : +66 (0) 3261 8628

Email : info@bmghuahin.com, proshop@bmghuahin.com

MD : Mr.Harald Elisson

MENU

Let's Eat

Eatery

Terrace Restaurant & Wine Cellar 10

อาหาร 5 ดาว บนเนินเขาของหัวหิน

La Birra Bistro Beer & Wine Bar 12

สังสรรค์เพื่อสีสันของชีวิต

Aroi Maki & Sushi bar 14

อาหารญี่ปุ่นร่วมสมัย ใส่ใจเรื่องความสด

Hua Hin Steak by SC Food 40

สเต็กสไตล์ไทย สบายกระเป๋า

Zafran Indian Restaurant 42

จานด่วนแบบอินเดียต้นตำรับ

เจ๊เจี่ยม ก๋วยเตี๋ยวซีโครงหมูตุ๋น 46

ก๋วยเตี๋ยวเจ้าเก่าแก่ จากรุ่นแม่สู่รุ่นลูก

A cup of

Hua Hin Hip 30

กาแฟรู้ใจ ของชายที่รู้จริง

Two beds and Coffee Machine 31

มัจฉะของแท้ และกาแฟจากยอดดอย

Sweet

ข้าวแช่ซ้อนทองเสวย แม่เล็ก สกิดใจ 50

ข้าวแช่ชื่อดัง หากินได้ที่หัวหิน

New dish in town

Suzette 47

จานด่วนแบบหรูหรา สำหรับขาช้อป



บ้านดี ชีวิตดี

โครงการปณณทรัพย์ 9

(หัวหิน 94)



จองเพียง
999 บาท

ทาวน์โฮม 2 ชั้น

3 ห้องนอน 3 ห้องน้ำ

1 ห้องรับแขก 1 ห้องครัว

2 ที่จอดรถ

โทร. 098 829 5593



โครงการคุณภาพโดย
ปณณทรัพย์ กรุ๊ป
pannasub@hotmail.com

*ภาพทั้งหมดเป็นสถานที่จำลอง บรรยากาศจำลอง บ้านมาตรฐานที่จำหน่ายยังไม่รวมการตกแต่ง
สำนักงาน เลขที่ 10/419 ซอยหัวหิน 94 ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

MENU

Let's Read

Main course 16

เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FESTIVAL 2015

Original 26

ข้าวมันไก่สมหลกว่า 30 ปี การ์ันตีโดยแฟนพันธุ์แท้หัวหิน

Coffee corner 28

Cafe

Food talk 32

ผู้พลิกฟื้นคืนความคึกคักให้เทศกาลอาหารหัวหิน

สัมภาษณ์พิเศษ : นพพร วุฒิกุล

นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน

คำเล็ก คำน้อย 38

ถ้อยคำละมุนละไม เรียบง่ายและลึกซึ้ง

Food & the city 44

วิถีของผู้คนและความเป็นไปของเมืองที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

สื่อสารผ่านหนึ่งเฟรม

คุยข้างจาน (สี) 48

ภาพวาดสีน้ำกับความเรียงรสกลมกล่อม

ขจร... รอดน

Food Morning 52

กรีนฟิลด์วิลเลจ - มนต์เสน่ห์ที่ซ่อนตัวในยามเช้า

Chef Exclusive 54

เชฟอภิชาติ ทองวัชรไพบูลย์ : Banyan Golf Club

Signature dish 56

Salmon garvax

พุดเพี้ยว 60

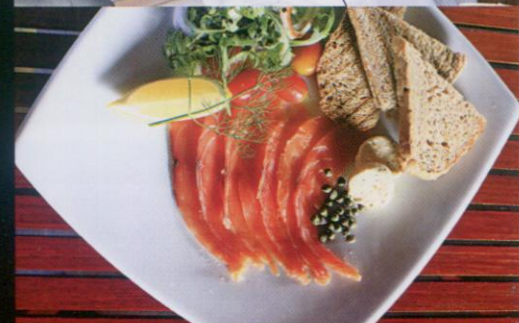
Spicy Salim Salad : เมียงซาหริ่ม 3 สี

MARKEThinks 64

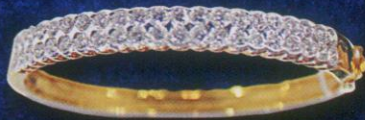
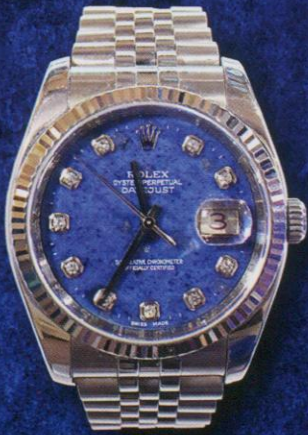
งานเลี้ยงการตลาด

Food for thought 66

อาหารหัวหิน



ของดี ไม่จำเป็นต้องแพง



PUNNASUB JEWELRY PAWN SHOP

ปณณทรัพย์ จิวเวอรี่ พอร์นเซีย

รับซื้อ-ขาย แลกเปลี่ยน ฟากขาย

เพชร พลอย ทองคำ นาก เงินเก่า นาฬิกา ฯลฯ

ชั้น 2 (หน้า Asia book) ศูนย์การค้ามาร์เก็ต วิลเลจ หัวหิน โทร.081 659 7972

Hors d'oeuvre

เทศกาลอาหารหัวหิน (Hua Hin Food Festival) ถือกำเนิดขึ้นมาด้วยวัตถุประสงค์หลักคือเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยเหล่าผู้ประกอบการร้านอาหาร สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวและหน่วยงานหลักคือเทศบาลเมืองหัวหิน

แรกเริ่มเดิมที เทศกาลอาหารฯ จะเป็นการออกร้านของบรรดาร้านอาหารชื่อดัง ร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน กระทั่งเวลาผ่านไปเลยมากกว่าสิบปี มีการจัดงานมาหลายครั้ง ต่อเนื่องบ้าง เว้นว่างไปบ้าง

ณ วันนี้ เทศกาลอาหารหัวหิน ดำรงคงอยู่ด้วยอาหารจากโรงแรมต่างๆ เป็นหลัก

ทำไม? เทศกาลอาหารหัวหิน จึงไม่ใช่งานที่รวบรวมบรรดาร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน เจกเชนแต่ก่อน

หนึ่ง เมืองหัวหินเจริญเติบโตและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากขึ้นกว่าเดิม

หนึ่ง งานเทศกาล มักจัดกันในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ ซึ่งมีผู้คนจำนวนมากเดินทางมาท่องเที่ยวและพักผ่อนที่หัวหิน

หนึ่ง ร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน ต่างได้กลายเป็นร้านดังระดับประเทศกันไปหมดแล้ว

ด้วยปัจจัยทั้ง 3 ข้อ จึงพอสรุปได้ว่า ร้านอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน คงมีการะอันหนักอึ้ง ที่ต้องรับรองและให้บริการลูกค้าของตนเองในวันหยุดสุดสัปดาห์ จนไม่สามารถจัดสรรเวลาและบุคลากรมาร่วมกันจัดงานได้ตั้งแต่ก่อน ??

เมื่อร้านดัง ร้านเด่น ต่างไม่สามารถมาร่วมงานได้ สถานะที่เรียกว่างานกร่อย จึงเป็นสถานะที่เทศกาลอาหารหัวหิน เผชิญมาหลายปีติดต่อกัน จนทำท้าวจะล้มเลิกไป

กระทั่งมีแนวคิดใหม่จากนายกฯ นพพร วุฒิกุล เชื่อเชิญให้ชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน เข้ามาร่วมกันสานต่อ โดยการสนับสนุนอย่างแข็งขันจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ปลูกกระแสให้เทศกาลอาหารหัวหินกลับมาคึกคักและนำตื่นตาตื่นใจอีกครั้ง

แม้จะได้เป็นเทศกาล(ร้าน)อาหาร(ขึ้นชื่อของ)หัวหินอย่างที่เราเริ่มมา แต่ก็ไมอาจปฏิเสธได้ว่า ธุรกิจโรงแรมกับเมืองท่องเที่ยวอย่างหัวหิน เป็นอะไรที่แยกกันไม่ออก

เพราะเมืองหัวหินและปริมณฑล มีโรงแรมใหญ่น้อยมากกว่าร้อยแห่ง มีเซฟและพ่อครัวฝีมือดีอีกหลายร้อยคนที่คอยให้บริการนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการนับล้านคนต่อเดือน อาหารโรงแรมในวันนี้ จึงมีบทบาทไม่แตกต่างจากร้านอาหารอื่นๆ ในหัวหิน

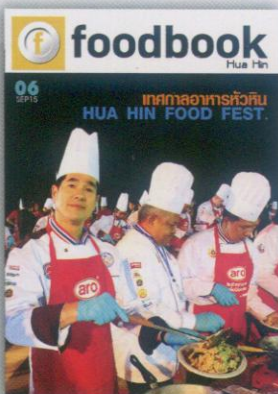
แต่ที่สำคัญที่สุดก็คือ แม้โรงแรมต่างๆ จะต้องรับรองและให้บริการนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ไม่ต่างจากร้านอาหารทั่วไป แต่ก็ยังสามารถจัดสรรเวลาและบุคลากร เพื่อมาร่วมกันสร้างสรรค์กิจกรรมนี้ จนสามารถฟื้นกลับมาสร้างสีสันให้กับเมืองได้อีกครั้ง

ฉะนั้น อย่าได้แปลกใจ หากเดินเข้าไปภายในงาน แล้วจะไม่ได้พบเห็นร้านอาหารชื่อดังของหัวหินมาร่วมงานกันอย่างที่คิด แต่ที่น่าตกใจกว่าก็คือ อาหารพื้นบ้านอย่าง หอยเสียบมะละกอ จับบี บั้งบง หรืออาหารพื้นๆ ที่ถูกกล่าวถึงบ่อยๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ก๋วยเตี๋ยวปลา ลอดช่อง ไอศกรีม ก็ถูกละเลยจากงานนี้เช่นกัน

เทศกาลอาหารหัวหิน กลับไม่มีอาหารขึ้นชื่อของหัวหิน มันรู้สึกแปลกๆ ฟิสิกส์ครับ

วัชรระ คุณานุพงศ์

aboutthuahin@gmail.com



ผู้จัด หัวหิน ปีที่ 1 ฉบับที่ 6 ประจำเดือนกันยายน 2558

เจ้าของ บริษัท หัวหินอับ จำกัด 29/4 ถนนชลประทาน ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

บรรณาธิการบริหาร วัชรระ คุณานุพงศ์ ที่ปรึกษากองบรรณาธิการ ผดุงยศ ใจสว่าง

กองบรรณาธิการ / นักเขียน เบญจมา อินทะสิน ดรณิ ศรีจุ้ย มาริสิน โตเดชะวัฒนา ชิวานนท์ วงษ์อนุชิตเมธา

ปริดา ศิริชัยวัฒนานันท์ คมกฤษ เมืองจันทร์ อนันท์ชัย แจ่มเหตุ พุทธิภูมิ ประพันธ์วงศ์ สหภัทรชัย วิกุล

การตลาด พัทธนันท์ วิเศษภูธรธรรมศรี จันทรัตน์ ภาณุพิจารณ์ สาธิตินิ สิงห์โต ศิลปกรรม ณฐรภพ วงษ์พานิช

โฆษณา เบญจมา อินทะสิน โทร. 083 9090 666 e-mail : foodbookmag@gmail.com

ขอขอบคุณ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานประจวบคีรีขันธ์ ชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน

www.foodbookmag.com

facebookmag

foodbookmag

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานประจวบคีรีขันธ์

โทร. 0 3251 3885, 0 3251 3871, 0 3251 3854

นิตยภัตประเทศไทย
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

Always Fresh, All The Time

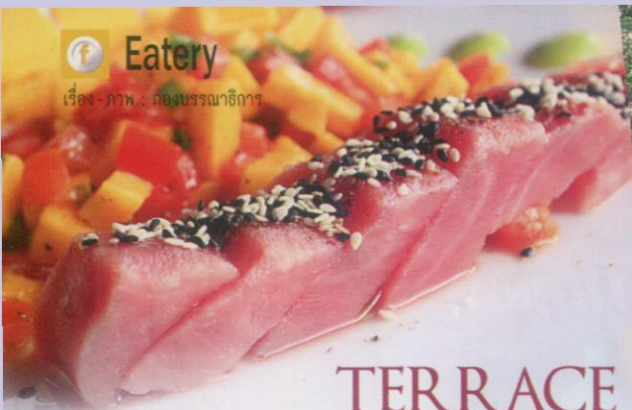


ANDREAS
ITALIAN RESTAURANT & GRILL

The finest Hua Hin Italian restaurant in town.



The Lapa hotel
Soi Hua Hin 100/1 Phetkasem Rd. Hua Hin
Reservation please call 099 910 1018




TERRACE RESTAURANT & WINE CELLAR

แนะนำร้านอาหารริมทะเลกันมาหลายต่อหลายร้าน ครั้นนี้ขอเปลี่ยนบรรยากาศชวนคุณมากินอาหารท่ามกลางทิวเขาและสนามหญ้าเขียวขจีที่ Terrace Restaurant & Wine Cellar ภายในสนามกอล์ฟบันยัน ซึ่งที่นี่ เปิดให้บริการแก่บุคคลทั่วไป แม้จะไม่ได้มาออกรอบก็ตาม

จานแรกที่ชอบแนะนำคือ ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ เมนูพื้นบ้านแต่หรูหรา เลอค่าด้วยกุ้งแม่น้ำไซส์ใหญ่ที่เรียงรายกันมาเป็นคู่ ผัดไทยเส้นนุ่มรสชาติเข้มข้นเข้ากับกุ้งแม่น้ำเนื้อแน่น เป็นเมนูเรียกพลัง ภายหลังการออกรอบได้ตินักเขียว จานถัดมาเป็น Tuna Mango Salsa สีสันและหน้าตาช่างยั่วชวนเหลือใจ ทุ่นาเนื้อหวาน ให้สัมผัสนุ่มลิ้น กินแกล้มกับซอสซัมเมวรสเปรี้ยวหวานตามแบบฉบับ ความหอมของมะม่วงยังช่วยให้คำนี้มีรสชาติกลมกล่อมอย่างน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง นับเป็นจานเด่นที่แนะนำให้คุณต้องลอง

เมนูถัดมาคือ Roasted Salmon จานสุดเลิฟของคนรักปลา ด้วยเชลมอนเนื้อแน่นชิ้นโต กริลล์มาพอดิบพอดี ทำให้ความหวานของเนื้อปลายังคงอยู่อย่างครบถ้วน ชวนให้นึกถึงไวน์ชาวกลืนละมุน เหมาะเป็นจานสำหรับมือคำท่ามกลางทิวเขาแห่งนี้เสียจริง

ปิดท้ายกันด้วยของหวาน Chocolate Lava เค้กเนื้อนุ่มกับซอสช็อคโกแลตเข้มข้น เสิร์ฟมาพร้อมกับไอศกรีมวานิลลาหอมหวาน เป็นงานส่งท้ายรายการของมื้อนี้ได้อย่างสมบูรณ์ 

ที่ตั้ง : สนามกอล์ฟบันยัน ซอยหัวหิน 112

ราคา : 150 - 650 บาท

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 06.00 - 19.00 น.

ติดต่อ : โทร. 032 538 888 www.banyanthailand.com

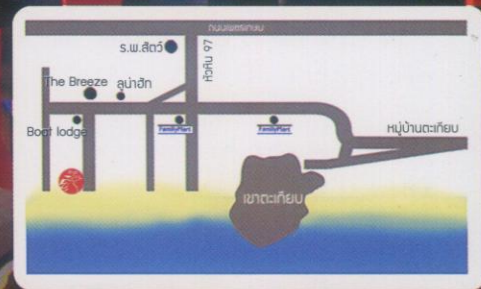


ไร้ออก คาเฟ่
อ่าวตะเคียนบอย 9
Tel. 098 829 4429
facebook : riotcafehuahin



Pin it, Chill it.

Destination Flavour on Hua Hin Beach
Food Drink Coffee Bakery and **MORE**



**WORK FOR LIVING
DRINK FOR LIFE**

La BIRRA

Bistro Beer & Wine Bar


หากต้องการเปิดประสบการณ์ในการใช้ชีวิตอีกแง่มุม ลองหาเวลาหลังเลิกงานมานั่งรับลมชิลที่ร้านแห่งนี้ แล้วคุณจะพบว่า ชีวิต...ดื่มด่ำได้อย่างสุนทรีย์

La Birra Bistro Beer & Wine Bar แหล่งรวมเบียร์จากทั่วทุกมุมโลก ที่มาที่สุดในหัวหิน ด้วยคอนเซ็ปต์เก๋ไก๋ Work for living Drink for life ที่นี่โดดเด่นด้วยการตกแต่งร้านที่ดูดิบเท่แบบมีรสนิยม เรียบง่ายและเป็นกันเอง เสมือนแหล่งสังสรรค์ของเพื่อนฝูงในเวลาหลังเลิกงาน ประหนึ่งการชาร์จพลัง และเติมสีสันให้กับชีวิต

หลังจากเลือกเครื่องดื่มที่ถูกใจได้แล้ว ก็ต้องตามด้วยการหาอาหารจานโปรด มาเป็นกับแกล้มคู่กัน อันเครื่องด้วยจานกินเล่นเก๋ไก๋ มันฝรั่งปรุงรสทอด ที่มาในรูปลักษณ์ของมันทอดแบบไทยๆ ชิ้นใหญ่เต็มคำ เมนูแนะนำจานต่อมาได้แก่ กุ้งวาชาบิ จานแซลไต้ลัฟวชั่นที่จับกุ้งแช่น้ำปลา มาแปลงสัญชาติเพิ่มความจี๊ดจ๊าด ด้วยวาชาบิ เฝ็ดหวานฉ่ำรายากาจ เพิ่มรสชาติในการดื่มขึ้นอีกหลายตึกกรี สำหรับ จานหนักขอแนะนำ La Birra Pizza จานพิซซ่าที่เป็น Signature พืชชาติดาเลียน แป้งบางกรอบกับชีสพองามและพาร์มาแฮมรสดี จะกินแกล้มกับไวน์แดงหรือเบียร์ดำ ก็ทำให้มือค้ำของคุณพิเศษกว่าคนอื่นฯ

หญิงสาวหลายคนต่างตกหลุมรักเครื่องดื่มเบาๆ อย่าง Coronita Margarita ค็อกเทลแสนสวยสุดเท่ หวานหอมสดรอบเออร์รี่ แต่ที่แนวสุดๆ คือขวดอำพันใบน้อย ที่คว่ำคอยท่าอยู่ในโถแก้ว พร้อมเพิ่มระดับแอลกอฮอล์ให้คุณในทุกเวลา

ลูกค้าของที่นี่ มีทั้งก๊วนเพื่อนสนิท คู่รัก รวมถึงครอบครัว ชวนกันมาแฮงค์เอาท์ จิบเครื่องดื่มเบาๆ คลอเคล้าไปกับดนตรีสดที่บรรเลงตั้งแต่ช่วงเวลา 2 ทุ่มครึ่ง เป็นต้นไป

La Birra Bistro Beer & Wine Bar สีสันของชีวิตหลังเลิกงาน ที่ใครเคยมา จะต้องตกหลุมรัก 

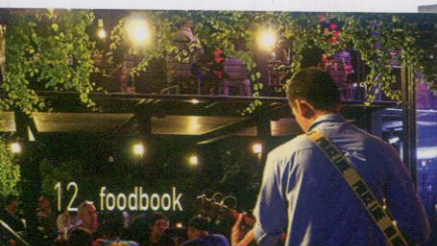
ที่ตั้ง : หนองแก ตรงข้ามซิเคด้า มาร์เก็ต

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 17.00 - 24.00 น., ศุกร์ - เสาร์ เปิดถึง 01.00 น.

ราคา : 90 - 490 บาท

ติดต่อ : โทร. 032 655 159  Labirrahuahin





มิลานี่ หัวหิน

ซอยหัวหิน 114 ต.ร่มข้ามสวนน้ำวนา นาวา

รีสอร์ทน่ารัก สมบ อบอุ่น เป็นกันเอง

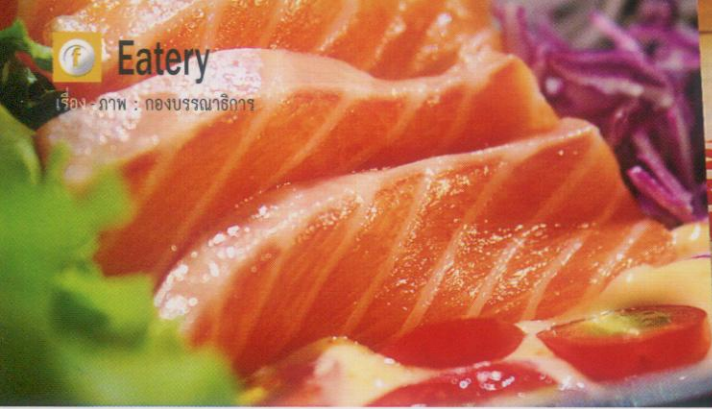
พร้อมบริการจัดเลี้ยงและสัมมนา





Eatery

เรื่อง : ภาพ : กองบรรณาธิการ



MAKI & SUSHI BAR

ร้านอาหารญี่ปุ่นในบรรยากาศสบายๆ ขนาดกะทัดรัดแต่ไม่แออัด เข้ากันได้ดีกับเมืองหัวหิน มีทั้งที่นั่งแบบซูชิบาร์สไตล์ญี่ปุ่นในห้องปรับอากาศและโต๊ะนั่งด้านนอกรับลมแบบชิลา เอกลักษณ์ของร้านนี้คือการนำเสนออาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับที่เน้นความสดของวัตถุดิบเป็นหัวใจสำคัญ ด้วยเคล็ดลับของคนรู้จริงจึงทำให้แหลมอนที่นี่สดใหม่ทุกวัน โดยไม่ใช้วิธีแช่แข็ง

เมนูแรกเหมาะสำหรับแฟนคลับปลาดิบโดยเฉพาะ ชุดปลาดิบรวม ที่อัดแน่นมาในเรือลำโต ทั้ง แหลมอน ปลาซาบะดอง ปลาหมึกยักษ์ ปูอัด ไข่หวานและหอยปีกนกอลังการตระการตา พร้อมสัมผัสรสชาติความสดใหม่ที่ได้ใจไปเต็มๆ เมนูถัดมาคือ ซามูไร เทมปุระ จานยอดนิยมประจำร้าน ประกอบไปด้วย กุ้ง อะโวกาโด ไข่กุ้งส้มแดงกว่า ห่อม้วนด้วยแป้งเทมปุระ ตกแต่งเป็นมังกรน้อยนอนย้วยวนน้ำลายให้รับลิ้มลอง แต่ร่อยทั้งร่อยต้องไม่พลาดที่จะหยิบกล้องขึ้นมาถ่ายภาพ ส่งไปอวดโฉมในโลกออนไลน์

สำหรับคนนิยมสลัด ต้องลองสั่ง สลัดแหลมอน มีทั้งสาหร่าย อะโวกาโด หัวไชเท้ากะหล่ำปลีม่วงและพระเอกคือแหลมอนสด ใส่ครีมซอสสไตล์อเมริกัน รสชาติกลมกลืนลงตัวไม่ขัดเคิน ปิดท้ายที่ ข้าวหน้าปลาดิบรวม จัดปลาดิบรวมมิตรมาบนข้าวร้อนๆ ในซามูโต เติมรสชาติด้วยน้ำสลัดที่ผสมไข่กุ้ง นอกจากนี้ยังมีซูชิปั้นสด ไว้คอยให้ทุกท่านเลือกชิมอีกหลากหลายชนิด



ที่ตั้ง : หัวหินซอย 6 (ทางเข้าวัดบ่อผ้าย)

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 17.00 - 22.00 น.

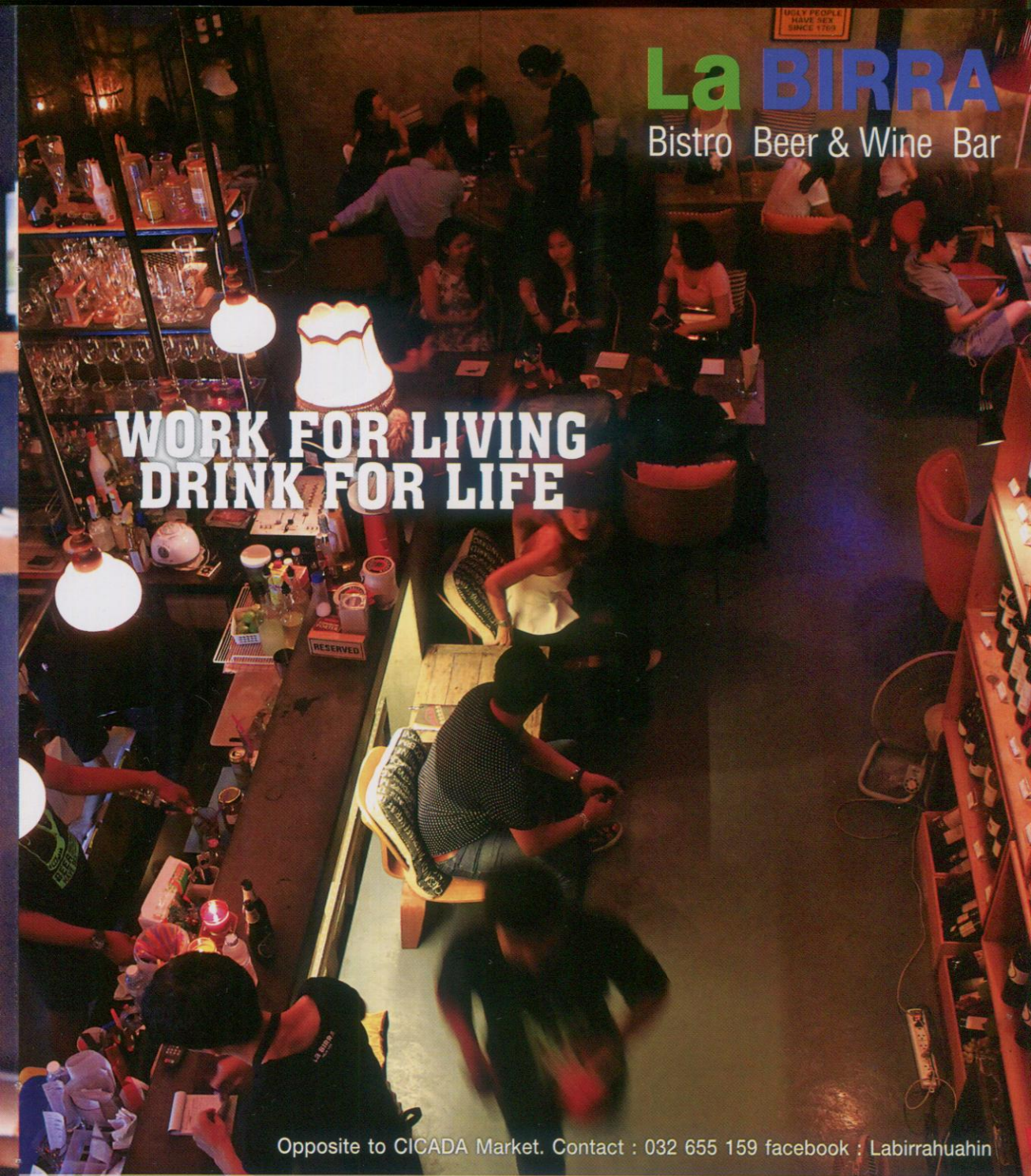
ราคา : 10 - 350 บาท

ติดต่อ : โทร. 097 442 5565



Aroi maki & sushi bar Hua Hin- soi6





La BIRRA

Bistro Beer & Wine Bar

**WORK FOR LIVING
DRINK FOR LIFE**

Opposite to CICADA Market. Contact : 032 655 159 facebook : Labirrahuahin





บุญยืน พูลลาก

ประธานชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน

เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST.

“เทศกาลอาหารหัวหิน 2015” หนึ่งในกิจกรรมประจำปีของเมืองหัวหินที่หลากหลาย คนรอคอย

ปีนี้ยิ่งใหญ่อลังการแค่ไหน ประสานชมรมพ่อครัวชะอำ - หัวหิน จะเป็นผู้ออกเสิร์ฟอร่อยได้ให้เราได้รู้กัน

“ในส่วนของชมรมฯ ที่รับผิดชอบการจัดงานเทศกาลอาหารหัวหินในครั้งนี้ วันแรกจะเป็นไฮไลท์ของการจัดงานเลยคือการทำข้าวผัดฉ่าทะเล 88 กระทะ ที่นี้ถามว่า 88 กระทะนี้มาจากไหน ก็เท่ากับพระชนมายุของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวของเรา 88 พรรษา ก็ต้องใช้คนเยอะนะ เตา 88 เตา กระทะ 88 ใบ แล้วก็คน 88 คน ข้าวผัดฉ่าทะเลหัวหินนี้เราจะขายกระทะละ 200 บาท เงินทุกบาททุกสตางค์เอาไปบริจาคเข้าการกุศลทั้งหมดเลย โดยที่ชมรมฯ ซื้อของเองทั้งหมดทุกอย่าง ค่าใช้จ่ายอยู่ที่ชมรมฯ นี่คือไฮไลท์ของวันแรกที่เราจะทำการครับ

นอกจากนี้ก็จะมีการแข่งขันการแกะสลักน้ำแข็งประเภทยักษ์ ละ 2 คน ก็น่าจะอลังการเหมือนเดิม เพราะพวกแกะสลักนี้เขาไม่ยอมกันอยู่แล้วนะ แล้วก็ในคืนวันที่สองของงานก็จะมีการแข่งขันอาหารประเภททีม 2 คนเหมือนกัน เพราะโจทย์ก็เป็นชีฟูดอาหารทะเลหัวหิน ใช้เวลา 1 ชั่วโมงครึ่งตามมาด้วย Hot pasta individual อันนี้ใช้เวลาครึ่งชั่วโมง แล้วก็ในส่วนของคืนวันที่สาม ก็จะเป็นการแข่งขันแกะสลักผลไม้ประเภททีม 2 คน ซึ่งมันจะอลังการตอนที่เขาสถาปัตยกรรมขึ้นมา ก็ใช้เวลา 2 ชั่วโมงเหมือนกัน แล้วก็ปิดท้ายด้วยส้มตำประเภททีมมีเพลงประกอบด้วย คุณจะเดินจะอะไรก็ได้เต็มที่ตรงนี้ใช้เวลา 10 นาที ปีนี้เงินรางวัลค่อนข้างเยอะ ไม่ว่าจะเป็นประเภทไหนก็แล้วแต่ รางวัลที่ 1 จะได้ 10,000 บาท รางวัลที่สองได้ 8,000 บาท รางวัลที่สามได้ 5,000 บาท รางวัลเยอะมาก ในส่วนของคณะกรรมการที่ตัดสิน เราเชิญมาจากส่วนกลางทั้งหมด จากสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย โดยนายกฯ สมศักดิ์ รารองคำ เพื่อให้เกิดความยุติธรรมมากที่สุด

ในภาพรวมที่ชมรมฯ รับผิดชอบก็คือ ชมรมฯ การันตีว่าบุธทั้งหมด โรงแรมออกบูธเอง ไม่มีร้านแบบเปิดท้าย ถึงเทศบาลเอาเข้ามาก็ต้องเป็นพรีเมียมทั้งหมด ร้านดีๆ ทั้งหมด แล้วราคาอาหารก็ไม่แพง อร่อย การันตีโดยชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน แพงสุดไม่เกิน 300 บาท แล้วทางโรงแรมก็ต้องส่งรายการอาหารให้เราทั้งหมดก่อนเพื่อที่ชมรมฯ จะได้ดูแลไม่ให้ซ้ำ”

และนี่คือส่วนหนึ่งของอาหารจากโรงแรมชั้นนำที่พาเหรดกันมาออกร้านให้คุณได้ชิม



Frutt di mare Pizza
Rest Detail Hotel



Seafood BBQ

Banyan The Resort, Hua Hin



สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล
Imperial Hua Hin Beach Resort

Beachside
restaurant
for all

LACIANA
By The Sea

ลาเซียน่า

ร้านอาหารทะเลไทย

อิตาเลียนบ้านนอก

ริมทะเลหัวหิน ซอย 3

Phone : 094 8966986
081 4817507

Italian cottage restaurant @ Hua Hin soi 3
11.30 am.-10.00 pm.



LACIANA BY THE SEA



lacionabythesea



ซี่โครงหมูบาร์บีคิวพวซ์

Chom View Hotel & Residences @ Hua Hin



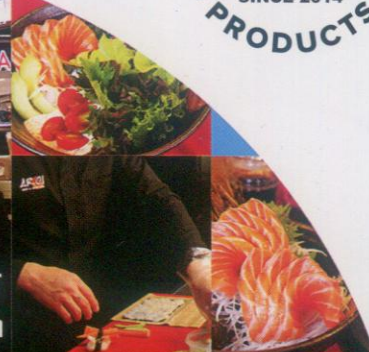
Crispy Roti

Marrakesh Hua Hin Resort & Spa



PREMIUM
ARO I
MAKING SUSHI BAR
SINCE 2014
PRODUCTS

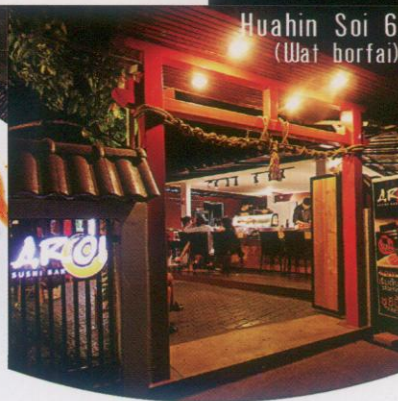
**SUSHI
BAR**



B floor
Market Village Huahin



FRESH
Healthy
& Delicious



Huahin Soi 6
(Wat borfai)



LINE 0974425565

f -Aroi sushi
-Aroi maki&sushi bar Huahin-soi6



おいしいです
FUSION
SASHIMI
NIGIRI
SALAD
MAK
ARO I



Lemon Tart
Opera Cake
Chocolate Eclair
Fresh Strawberry Macaron
Ob-oon by Putahraksa Hua Hin



Thai spiced Scotch egg
Anantara Hua Hin Resort & Spa



Tuna Tartare Taco

HILTON HUA HIN RESORT & SPA



Seafood Spaghetti

Asara Villa and Suite

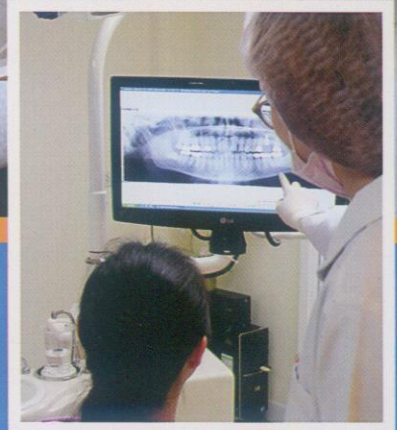
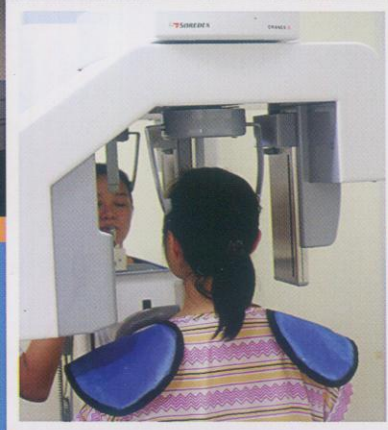
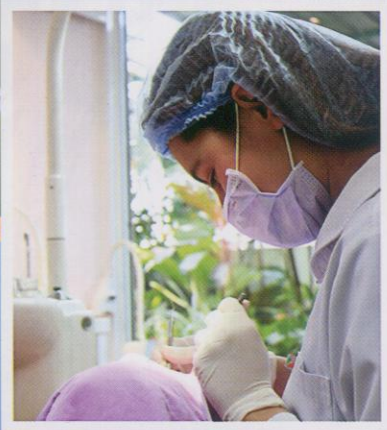
เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST.



PERFECT SMILE

Dental Clinic

We care your smile.



113/9 Petchkasem Road, Hua Hin, Prachuabkhirikhan
 Tel. 032 533 444 Fax. 032 533 664
info@perfectsmile-huahindental.com
www.perfectsmile-huahindental.com





Original by แฟนพันธุ์แท้หัวหิน

เรื่อง : อนันท์ชัย แจ่มเหตุ facebook.com/pages/แฟนพันธุ์แท้ หัวหิน

ภาพ : วีระศร คุณานุพงศ์



แฟนพันธุ์แท้

พาไปลมหวลชวนชิมข้าวมันไก่^^

เท่าที่จำความได้ มีโอกาสได้วิ่งเล่นแถวสี่แยกฟ้าผ่า เลี้ยวซ้ายตามถนนเดชานุชิตไปจ่ายค่าเช่าบ้านให้กับหมอไมตรี (ถ้าเลี้ยวขวาก็วิ่งลงทะเล) แถวนั้นจะมีบ้านเช่าหลังหนึ่ง เขาเปิดเป็นร้านเย็บผ้า แต่ต่อมาก็มาเปิดเป็นร้านข้าวมันไก่ชื่อ "ลมหวล" ซึ่งก็สงสัยถึงชื่อเสียงเรียงนามนี้มานานแล้ว

วันนี้ได้มีโอกาสไปสอบถามและเจ้าของร้านท่านก็ใจดีมานั่งเล่าให้ฟังว่า

เมื่อประมาณปี 2523 หลังจากที่เคยเปิดเป็นร้านเย็บผ้า พี่ชายได้แนะนำสูตรข้าวมันไก่ซึ่งเปิดขายอยู่ที่เพชรบุรีให้ หลังจากที่ครอบครัวได้ซื้อสูตรเชิงร้านมา ก็ได้แยกมาเปิดขายที่เมืองหัวหินโดยปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากคนที่นี่ จะเป็นอย่างไรท่านผู้อ่านต้องลองไปชิมดูกัน

ผมจำได้สมัยก่อนตอนร้านเดิมราคาจานละ 10-12 บาท ข้าวเปล่าถ้วยละ 5 บาท ชุดก็มีต้มผักมะนาวดอง ต้มมะระ ต้มกระดูกหมู ต้มเห็ดหอม สนนราคาเท่ากับราคาข้าวมันไก่หนึ่งจาน


สำหรับผมนี่ ยามเช้าหลังตีหมักมาก็จะมาสั่งต้มผักมะนาวดองชดแถม เป็นประจำ อี อี

ปัจจุบันร้านที่ตั้งอยู่นี้ (ถนนเดชานุชิต หัวหิน 57) ย้ายมาเมื่อปี 2540 เปิดทำการประมาณ 7 โมงเช้า ปิดตอนบ่ายๆ หรือถ้าหมดก่อนก็ปิดก่อน คุณน้าแถมยังแถมบอกว่าใช้ไก่ถึงวันละ 20-23 ตัวต่อวัน สูตรน้ำจิ้มนี้ก็ค่อยๆ ปรับปรุงรสชาติอย่างที่บอกในตอนต้น จนคุ้นลิ้นกับคนหัวหินคือมีเค็มหวานเผ็ดเปรี้ยว

โอ๊ย!! ยิ่งบรรยายยิ่งท้องร้อง ไม่ไหวแล้วครับ ผมคงต้องขอตัวไปปรับข้าวมันไก่ลมหวลเข้าร่างชะหน่อยแล้ว...

ไปคราวหน้าท่านผู้อ่านบอกเลยว่า เบียร์แฟนพันธุ์แท้แนะนำมานะครับ รับรองว่าไม่ผิดหวัง

เอาเป็นว่าฉบับนี้ขอเสิร์ฟท่านด้วยข้าวมันไก่กับน้ำจิ้มรสเด็ดร้านลมหวล เพียงเท่านี้ก่อน ฉบับหน้าค่อยว่ากันใหม่...

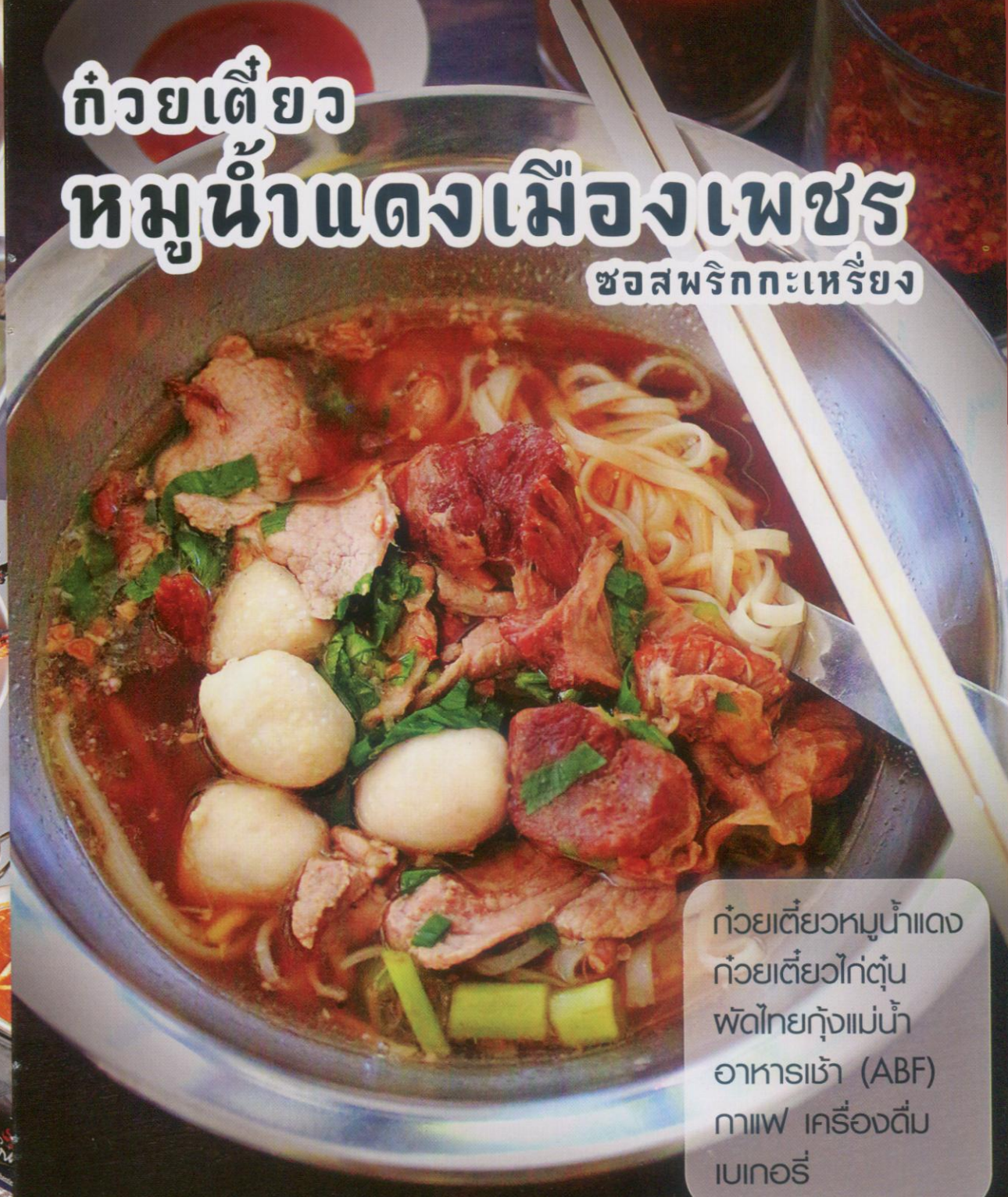
ถ้าเขายังอนุญาตให้เขียนอยู่ สวัสดีครับผม 



เรื่องน่ารู้ : กว่า 30 ปีของข้าวมันไก่ลมหวล มีโอกาสได้รับรองจากผู้หลักผู้ใหญ่และผู้มีชื่อเสียงระดับประเทศมากมาย หลายท่าน เราคนหัวหินก็อย่าลืมแวะไปชิมลิ้มลองกันนะครับ^^

ก๋วยเตี๋ยว หมูน้ำแดงเมืองเพชร

ซอสพริกกะเหรี่ยง



ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง
ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น
พัตไทยกุ้งแม่น้ำ
อาหารเช้า (ABF)
กาแฟ เครื่องดื่ม
เบเกอรี่



HUA-HIN 90 Coffee & More

ปากซอยหัวหิน 90 โทร. 086 326 1137

เปิดทุกวัน ยกเว้นวันพุธ เวลา 10.00 - 16.00 น.





เรื่อง - ภาพ : ชีวานนท์ วงษ์อนุชิตเมธา facebook.com/chevanonhuahin, Line ID : chevanon

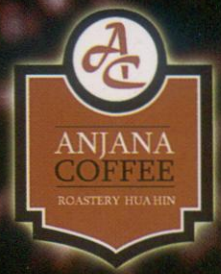
สถานที่ : ร้าน Mon ta cha to cafe facebook.com/Mon ta cha to cafe

café



ร้านกาแฟ หรือ คาเฟ่ (Café) เป็นร้านประกอบกิจการเกี่ยวกับกาแฟ
ลักษณะร้านแบบคาเฟ่ นั้น เป็นการผสมรูปแบบระหว่าง "ภัตตาคาร" และ "บาร์" เข้าด้วยกัน
โดยทั่วไปคาเฟ่จะไม่จำหน่ายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
จะเน้นไปที่เครื่องดื่มประเภท กาแฟ ชา หรือ ซ็อกโกแลต

จริงๆ แล้ว café กับประเทศไทยก็มีความสัมพันธ์กันมาอย่างยาวนาน
ไม่เชื่อก็ลองพิมพ์คำว่า café ในคอมพิวเตอร์ดู แต่เปลี่ยนคีย์บอร์ดเป็นภาษาไทยนะ ...



**A good cup of coffee starts with
selecting the best coffee beans**



**ANJANA COFFEE ROASTERY
Hua Hin**

Coffee-coffee Co.,Ltd.

Contact 081 911 8406, 081 981 9435

www.anjanacoffee.com

e-mail : anjanacoffee@gmail.com



A cup of

เรื่อง - ภาพ : กองบรรณาธิการ

Hua Hin Hip


“กาแฟดี ไม่ใช่แค่ขนม” คำบอกเล่าจากพี่ปู๊ ในร้านะหื่นส่วนของร้าน กาแฟน้องใหม่ Hua Hin Hip แต่เก่าประสบการณ์จาก Coffee Land ร้านกาแฟในสำนักที่ดินหัวหิน ที่หลายคนคุ้นเคย

ร้าน Hua Hin Hip สะดุดตาด้วยโทนสีฟ้าสดใส ภายในตกแต่ง เรียบง่ายแต่อบอุ่น สิ่งที่คุณค่าจะได้รับจากการมานั่งจิบกาแฟแก้วโปรด ที่นี่คือความใส่ใจในทุกรายละเอียด ทั้งคุณภาพของเมล็ดกาแฟจากโรงคั่ว กาแฟหัวหิน ความสะอาดของเมล็ดกาแฟ ความสดใหม่จากการคั่วที่ เจ้าของร้านบอกว่ามัน “ลงตัว” ที่สุดแล้วสำหรับเขา

ใครชอบความเข้มข้นจัดเต็ม ต้องสั่ง Espresso แบบ Perfect Shot เป็นเหมือนสารตั้งต้นของกาแฟในร้าน ให้กลิ่นหอม รสชมแบบนุ่ม ลึก ใครโปรดปรานรสชาติแบบลาเต้ ดมก่อนดื่มได้กลิ่นหอมอ่อนๆ หรือ คาปูชิโนก็เข้าท่า

สำหรับคนชอบสีส้มและรสชาติความแปลกใหม่ ลองสั่ง Teacoff จะดื่มแบบมีลูกเล่นที่ละชั้น ได้รสชมกาแฟ หอมชาเขียว ละมุนฟองนม หรือดื่มพร้อมกัน ก็กลมกล่อมลงตัวอย่างยิ่ง

ทางร้านยังมีบริการอาหารจานเดียวที่หลายคนติดใจอย่าง ผัดไทย กุ้งสด รสชาติถูกปาก ส่วนเมนูหามพลาดคือ มัสมั่นไก่ เลือกกินได้กับ ทั้งขนมปังปิ้งหรือแผ่นแป้งโรตี่ เข้มข้นถูกใจ ใช้นมสดแทนกะทิขึ้น ที่ โดนแล้วต้องหลงรัก

Hua Hin Hip ร้านกาแฟสำหรับคนฮิปที่ควรมาลองด้วยประการฉะนี้ 

ที่ตั้ง : ทางเข้าหมู่บ้านตะเกียบ ตรงข้าม My Resort

เปิด : ทุกวัน

เวลา : 08.30 - 20.00 น.

ราคา : 40 - 70 บาท

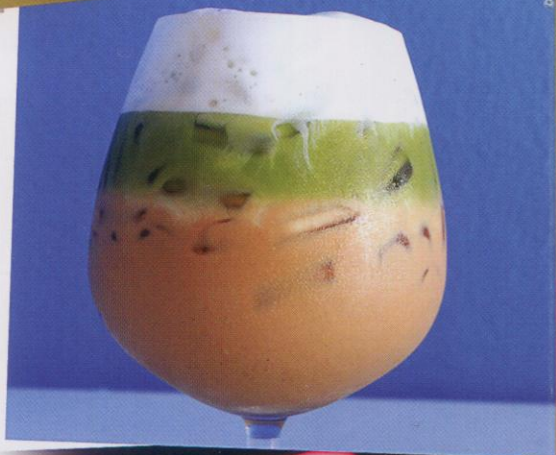
ติดต่อ : โทร. 083 034 7746



Hua Hin Hip



30 - foodbook





A cup of

เรื่อง - ภาพ : กองบรรณาธิการ

TWO BEDS & COFFEE MACHINE

ร้านกาแฟชื่อเก๋ไก๋ อบอุ่นด้วยกลิ่นอายของอังกฤษ ดึงดูดสายตาของผู้คนที่ผ่านไปมาให้หยุดมองดูตู้โทรศัพท์สีแดงสดที่ตั้งเด่นอยู่หน้าร้าน

TWO BEDS & COFFEE MACHINE คัดสรรเมล็ดกาแฟอาราบิก้าแท้จากดอยสูงมาให้คุณได้ลิ้มลอง สลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนที่มาจากดอยเชียงใหม่ จากโครงการหลวง ล่าสุดจากดอยผ้าห่มปก เชียงใหม่ และอีกหลากหลายแหล่งผลิตสุดฮิตของคอกาแฟ

มีอีกคำลาได้ เข้มข้น กลมกล่อม หอมมัน หรือจะเป็น Affogato ไอศกรีมวานิลลาราดด้วยช็อตเอสเพรสโซหวานเย็นและเข้มข้น กลมกลืนกันในช้อนเดียว

แก้วเด่นของร้านขอแนะนำ เกียวโตมัทจะลาเต้ชาเขียวชั้นดีสั่งตรงจากต้นตำรับ ชงแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม หอมอบอวลถึงรสชาติชาเขียวแท้ๆ ดื่มแบบร้อนก็ได้รสเข้มข้น ดื่มแบบเย็นก็กลมกล่อมชื่นใจ

ภายในร้านยังมีของตกแต่ง ของใช้สไตล์ GB ให้คนที่ชื่นชอบจำองกลับไปเป็นของสะสมอีกด้วย


ที่ตั้ง ถนนเพชรเกษม เยื้องวัดไถ่ล่งวัล

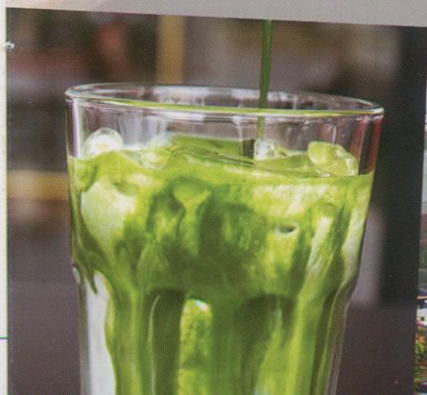
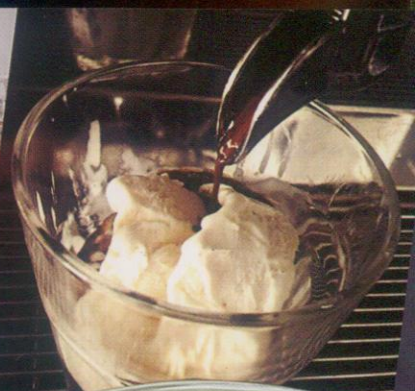
เปิด ทุกวัน

เวลา 8.30 - 18.00 น.

ราคา 40 - 95 บาท

ติดต่อ โทร. 081 952 1811

 TBCMhuahin





นพพร วุฒิกุล

นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน

กว่า 20 ปีที่เทศกาลอาหารหัวหิน ถือกำเนิดเกิดขึ้น ผ่านมาแล้วทั้งยุครุ่งเรืองเฟื่องฟูและซบเซาเหงาหงอย ณ วันนี้ เทศกาลที่ทุกคนรอคอยได้กลับมาอีกครั้ง เป็นครั้งที่ 3 ในยุคฟื้นฟู ภายใต้การนำของชายที่ชื่อ หรรพ วุฒิกุล นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน

เทศกาลอาหารหัวหินมีที่มาอย่างไรคะ

จริงๆ แล้วงานเทศกาลอาหารหัวหินนั้นเกิดขึ้นจากการร่วมแรงร่วมใจร่วมใจกันของภาคธุรกิจการท่องเที่ยว เกิดจากการที่อยากจะกระตุ้นยอดขายในช่วง low season นะครับ ซึ่งเกิดมาตั้งแต่ปี 2536 มาถึงปัจจุบันก็ 22 ปีแล้ว การจัดนั้นก็เริ่มต้นด้วยดี แต่พอจัดๆ ไปก็เริ่ม low ไม่ค่อยจะประสบความสำเร็จเท่าไรนัก รูปแบบของการจัดงานก็เปลี่ยนไปจากเทศกาลอาหารคือจะมีร้านค้าพวกเปิดท้ายอะไรอย่างนี้เข้าไป พวกคาราวานสินค้าเข้าไปก็ทำให้งานมัน drop ทำให้คนที่ร่วมงานตั้งแต่แรกอย่างพวกผู้ประกอบการโรงแรมก็มองว่าไม่ใช่เทศกาลอาหารแล้วก็จัดบ้างไม่จัดบ้างจนกระทั่งมาถึงปัจจุบันนี่ก็ครั้งที่ 15 จาก 20 กว่าปี ก็ต้องถือว่าครั้งนี้จะเป็นการเริ่มต้นเป็นครั้งที่ 3 ในสมัยที่ผมเป็นนายกฯ นะครับ ก็พยายามที่จะฟื้นฟูเทศกาลดีๆ อย่างนี้กลับมาในหัวหิน เพราะเมื่อก่อนจะมีงานเทศกาล jazz แล้วก็งานเทศกาลอาหารนี่ละ ที่ทุกคนเฝ้ารอว่าในรอบปีจะมีงานในลักษณะอย่างนี้ขึ้นเมื่อไร

ที่ผ่านมา 2 ครั้ง ผลตอบรับเป็นอย่างไรบ้างคะ

ถือว่าที่ผ่านมา 2 ปี ถ้าวัดผลจากคนทั่วไปแล้วถือว่าดีในระดับหนึ่ง แล้วในครั้งนี้นึกว่าน่าจะดีกว่าปีที่ผ่านมาแน่ครับ เนื่องจากทางคนที่เข้าร่วมงานก็เริ่มคุ้นกับงานเทศกาลอาหาร ก็เริ่มรู้รูปแบบว่าในแต่ละปีจะเจออะไรบ้าง ในบรรยากาศดีดีทะเลจะเป็นแหล่งรวมสินค้าและของดี ของถูก คำว่า “ของถูก” นี่ก็คือเรานำของดีจากทุกๆ โรงแรมชั้นนำเข้ามาขายในพื้นที่ดีดีทะเล แล้วก็แหล่งรวมก็คือไปที่เดียวก็จะเจออาหารพวกนี้หมดเลย แล้วก็เจออาหารที่ถูกกว่าที่จะเข้าไปกินในโรงแรมของเขา แล้วก็ยังมีชม ของพื้นเมืองที่เป็นชั้นนำของพื้นที่ก็จะเข้ามาในบริเวณนี้ด้วย ก็ถือเป็นแหล่งรวมของดีของถูกในพื้นที่เดียวกัน ในแต่ละคืนก็มีศิลปินในระดับประเทศเข้ามาขับกล่อมทุกวัน มีวงดนตรีพื้นถิ่น มีการแสดงการแกะสลักน้ำแข็ง การแกะสลักผักผลไม้ การพาดสด้าฟริสโตร์ แล้วก็มีการทำอาหารพื้นเมืองสไตล์อาหารทะเล ซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้ก็จะไม่ซ้ำกับปีที่ผ่านมา มา ก็จะเป็นจุดขายแล้วก็เป็นที่สนใจของผู้มาร่วมงานแน่ครับ



ไฮไลต์ของงานในปีนี้เป็นอะไรคะ

ไฮไลต์ของงานในปีนี้เป็นการทำข้าวผัดทะเลผัดฉ่าในพิธีเปิด ก็จะมีเตา 88 เตา มีกระทะ 88 กระทะ แล้วก็แต่ละกระทะก็จะใช้สูตรเดียวกันหมด รสชาติเดียวกันหมดทุกกระทะ เนื่องจากเราทำน้ำซอสปรุงไว้ ก็จะได้รสชาติเดียวกันหมดกินกระทะไหนก็เหมือนกันหมด ก็จะเป็นสีสันที่เหมือนกับคราวที่แล้วที่ดำลัมต้า ก็ได้รับรสชาติเดียวกันหมดนะคะ

นอกเหนือจากผู้ประกอบการโรงแรมแล้วยังมีผู้ประกอบการอื่นๆ เข้าร่วมการจัดงานในครั้งนี้ด้วยหรือไม่คะ

ในส่วนนี้ก็เป็นร้านค้าที่ไม่เกี่ยวข้องกับโรงแรมครับ ก็จะเป็นร้านจากบ้านอิสระ จากร้านอาหารลาแมร์ จากร้านโคโค 51 จากสยามไวน์เนอรี่ จากโอเชียนกลาส จากร้านครัวเล็กน้อย จากร้านเด็กบ่อม ร้านธันย์โรติมะตะปะ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีสมาคมศิษย์เก่าวิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล การออกร้านของสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวหัวหินชะอำ ชมรม women club สโมสรโรตารี สโมสรไลออนส์ ที่จะเข้าร่วมงานตรงนี้ด้วยนะคะ ก็มีทั้งภาคส่วนราชการ ร้านอาหาร แล้วก็โรงแรมครับ



ขนมหม้อแกงกล้วยหอมทอง



16-2-00556-2-0007

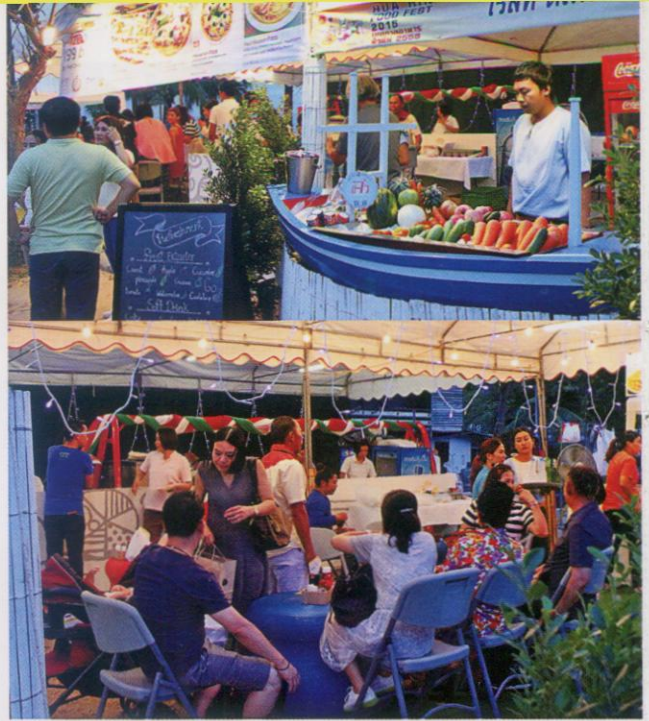
ขนมหม้อแกงตำรับลุงอเนก น้ำตาลน้อย หอมหวานแบบธรรมชาติ



บ้านเดือนขนมไทย สืบสานตำนานขนมหวานเมืองเพชรตำรับลุงอเนก โดยความช่วยเหลือจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อพัฒนาและต่อยอดขนมหม้อแกงเมืองเพชร จนได้ “ขนมหม้อแกงกล้วยหอมทอง” ที่ลดการใช้น้ำตาล แต่เพิ่มความหอม หวานแบบธรรมชาติด้วยกล้วยหอมทอง ที่มีคุณสมบัติช่วยในการต่อต้านอนุมูลอิสระและช่วยในการย่อยอาหาร อีกทั้งยังได้ความหอมหวานที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

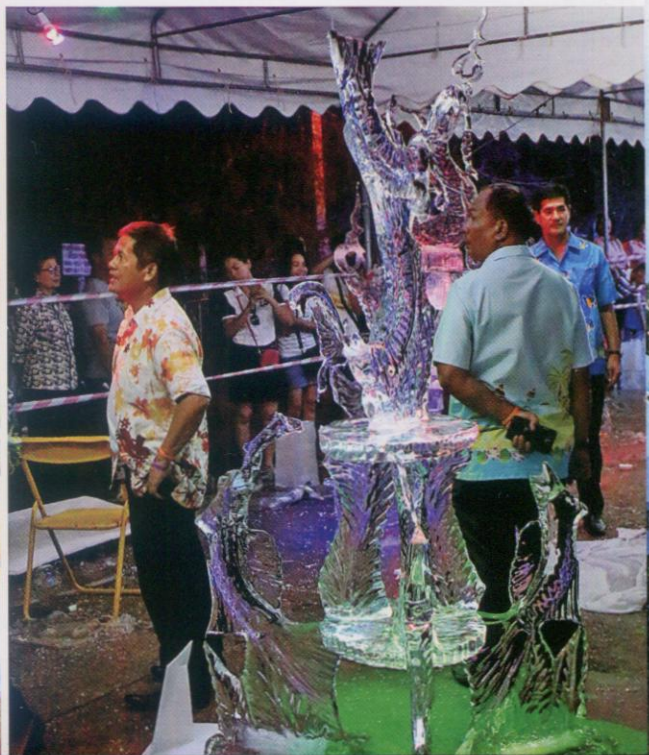
เทศบาลมีทิศทางในการส่งเสริมหรือสนับสนุนในเรื่องธุรกิจอาหารอย่างไรบ้างคะ

ผมเองก็ไปหลายที่ทั้งในประเทศและต่างประเทศนะครับ คือผมคิดว่าหัวหินเป็นศรีโลกได้ เนื่องจากว่าเป็นสถานที่ที่ทุกคนทั่วโลกต้องมาแล้วก็เป็นที่ยอมรับของพวกเขา ฉะนั้นอาหารที่เราจะต้องมารองรับนักท่องเที่ยวก็ต้องมาจากความต้องการของลูกค้าที่จะเข้ามาในพื้นที่ ผมถึงบอกว่าความหลากหลายของอาหารหัวหินเราไม่แพ้ที่อื่นในโลก บางครั้งนี่ผมว่าอร่อยกว่าบางอย่างที่ไปกินในประเทศเขาเสียอีก อย่างเช่นข้าวผัดสเปนนี่ผมเคยไปกินที่ร้านคาซาบลังก้า อร่อยกว่าที่ผมไปกินในย่านท่องเที่ยวของเขาที่ประเทศสเปนเสียอีก แต่อาจจะเป็นเพราะว่าเราอาจจะไม่ได้ไปกินร้านที่อร่อยจริงๆ ก็ได้ ก็เหมือนกับที่เราไปกินข้าวผัดในประเทศไทยนี่ ก็อาจจะไปเจอข้าวผัดที่ยังไม่ใช่ที่สุดของประเทศเราก็ได้ แล้วก็มาเจอคนในประเทศอื่นที่เขาคัดมา แล้วว่าดีในระดับหนึ่งแล้ว เมื่อมากินของดีในระดับหนึ่งจากของกินทั่วๆ ไปนี่ อาจจะสู้เราไม่ได้ เพราะฉะนั้นผมคิดว่าอาหารที่มีอยู่ในหัวหินในปัจจุบัน ผมว่าเป็นที่ยอมรับในทุกๆ ประเทศทั่วโลก จะหากินอาหารประเภทไหนล่ะ ทั้งโซนยุโรป อเมริกา อินเดียก็มีนะ แฉวๆ อาเซียนเราก็มีทั้งซีฟู้ด อาหารจีน อาหารเกาหลี ญี่ปุ่นอะไรก็จะมีหมด จริงๆ ไม่ใช่เป็นการพูดที่เกินความจริง มันเป็นเรื่องจริงไปแล้วในหัวหินทุกวันนี้



มีการส่งเสริมสนับสนุนร้านค้าหรือผู้ประกอบการในหัวหินอย่างไรบ้างคะ

เราก็มีโครงการ clean food good test ให้กับสถานประกอบการในหัวหินอยู่แล้ว เพื่อให้เขาเกิดการเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหาร ในเขตเทศบาลเราให้กับทุกที่ ให้เขามากินแล้วเกิดความประทับใจทั้งในเรื่องของคุณภาพ เรื่องของรสชาติของราคาด้วย เราก็ดำเนินการควบคู่กันอยู่แล้วนะครับ



FOOD MARKET

at Market Village

ถูกใจ ถูกราคา

กับบรรยากาศที่ครบทุกรสชาติความอร่อย
ที่มีมาให้เลือกกว่า 300 เมนู จากกว่า 50 ร้านค้า
FOOD MARKET ตลาดนัดความอร่อย

ชั้นใต้ดิน Market Town

เวลาเปิดบริการ

อาทิตย์ - พฤหัสบดี 09.00 น. - 21.00 น.

ศุกร์ - เสาร์ 09.00 น. - 21.30 น.

เปิดแล้ว

**NOW
OPEN**





คำเล็ก คำน้อย

เรื่อง - ภาพ : ปูน แม่กลองดีดอทคอม

facebook.com/marilyn.pum



ถ้าเราเชื่อสิ่งใด
ชีวิตจะถูกผูกติดกับสิ่งนั้น



มาหิวหिन
อยากกินกาแฟดี ๆ

เชิญที่ทองพันตาค่ะ



กาแฟสดหอมกรุ่น
ชาหอมๆ โกโก้เข้มข้น
สมูทตี้ น้ำปั่นชื่นใจ
มีเตรียมให้บริการค่ะ

อาหารเช้า
ทานที่ไหนดี?

เชิญที่ทองพันตาค่ะ



ชุดอาหารเช้า
ไข่กระทะ แซนวิช ออมเล็ต
เฟรนช์ทอส ข้าวผัด ฯลฯ
อร่อยอร่อยทั่วครอบครัวค่ะ

อยากกิน
ขนมอร่อยๆ

เชิญที่ทองพันตาค่ะ



คุกกี้โฮมเมด อบใหม่
หอม กรอบ อร่อย
วัตถุดิบอย่างดี
คุณภาพเต็มๆ ทุกคำค่ะ

จะกลับแล้ว
ซื้อของฝาก
อะไรดี ?

เชิญที่ทองพันตาค่ะ



มาถิ่นสับปะรดห้ามพลาด
“ชีสทาร์ตสับปะรด”
ทาร์ตไส้สับปะรดกวน
แสนอร่อยของทองพันตา
หนึ่งเดียวในหิวหินค่ะ






Steak Hua Hin by SC Food

ร้านสเต็กสไตล์คนไทย ที่ให้อิ่มอร่อยง่าย แต่สบายกระเป๋า ต้องลองแล้ว เข้ามาที่นี่ Steak Hua Hin By SC Food ตัวร้านขนาดกะทัดรัด มีพื้นที่นั่งทั้งด้านใน ด้านนอกให้เลือกตามชอบ บรรยากาศร้านเรียบง่าย ดูสะอาดตา พระเอกของร้าน คือ เนื้อหมูที่ใช้ปรุงส่งตรงมาจากฟาร์มของร้านเอง ซึ่งควบคุมการเลี้ยงดูทุกขั้นตอน ให้อาหารด้วยสมุนไพร ส่งผลให้เนื้อแน่น ปลอดภัยไร้สารเคมี

Steak Hua Hin By SC Food บริการคุณด้วยสเต็ก ไส้กรอก และผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูหลากหลายรูปแบบ เมนูแนะนำของที่นี่คือ พอร์คช็อป สเต็ก หมูเนื้อแน่น สดใหม่จากฟาร์ม มีทั้งไซส์เล็กไซส์ใหญ่ให้เลือกกินตามชอบ เมนูเด่นสำหรับจานด่วนมีอกกลางวัน ขอแนะนำ ข้าวสเต็กพะแนงหมู เมนูพิเศษที่ใช้สเต็กหมู ราดด้วยซอสพะแนงปรุงแบบไทยๆ หมูเนื้อแน่นกับซอสเข้มข้น กินกับข้าวสวยร้อนๆ เข้ากันดีเหลือเกิน ส่วนใครที่ชอบไส้กรอก ที่นี่มีให้ได้เลือกกันอย่างจุใจ แนะนำให้สั่ง รวมดาว SC ที่มีไส้กรอกถึง 4 ชนิดให้ได้ลิ้มลอง หรือจะเป็นจานด่วนสไตล์ยุโรป ที่นี่ก็ยังมี เบอร์เกอร์ ที่เหมาะสำหรับคนไทยจัดมาให้ใช้กำลังอีก มีให้เลือกทั้ง หมู เนื้อ ไก่และปลา

นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ ทั้งกินเล่นกินแกล้ม เช่น หมูหมักสมุนไพร ข้าวหมูเยอรมัน ลาบหมูทอด ทอดมันหมูแดง รวมถึงไอศกรีมไว้ให้บริการ และที่ขอแนะนำลองสั่งเครื่องดื่มเย็นๆ อย่างกีวโซดาหรือบลูโซดาแก้วใหญ่ดื่มชื่นใจดับกระหายได้นักแล


นอกจากอาหารกินที่ร้านแล้ว ใครที่อยากได้ไส้กรอกหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูสมุนไพรหลากหลายชนิดของฟาร์ม SC Food ก็สามารถซื้อไปปรุงกินเองได้เช่นกัน 

ที่ตั้ง : ซอยหัวหิน 77/1

เปิด : ทุกวัน

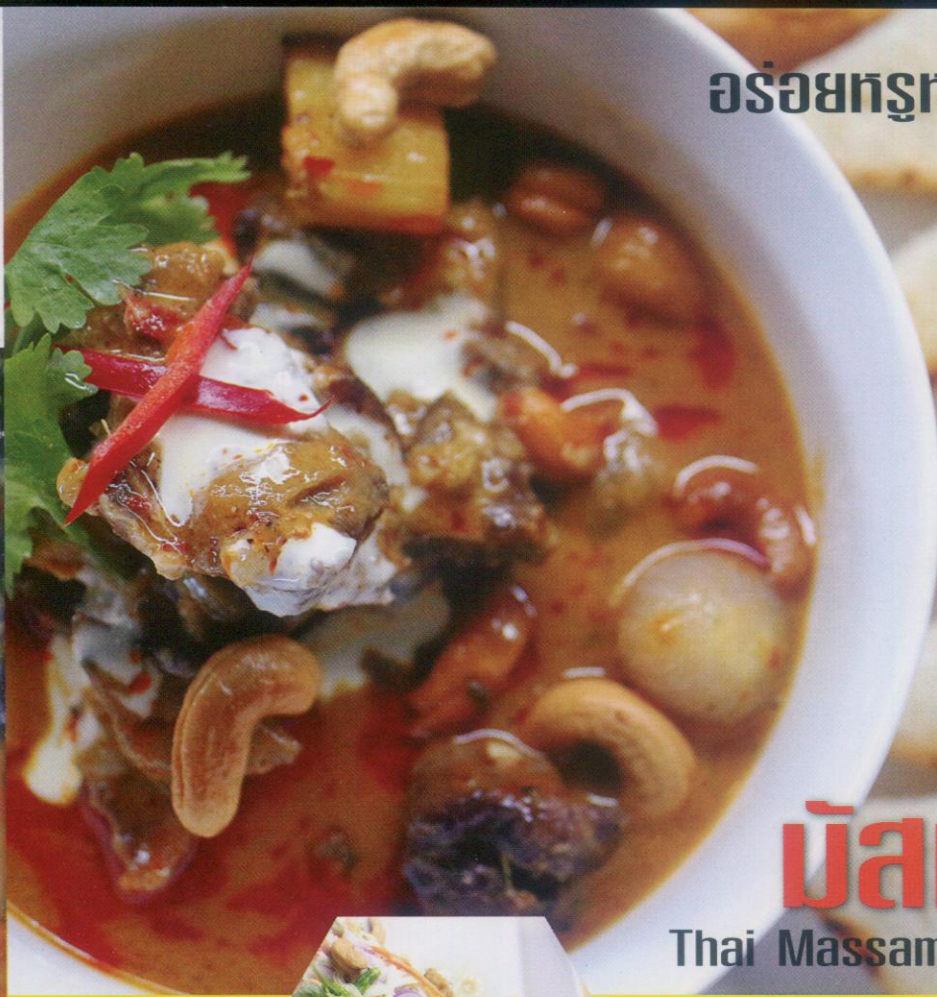
เวลา : 10.00 - 20.30 น.

ราคา : 45 - 199 บาท

ติดต่อ : โทร. 081 274 4362  Steak Hua Hin by SC Food



อร่อยทูลุทรา ราคาเบาๆ



มัสมั่นแกะ

Thai Massaman Lamb Curry

Thai & European Food



RESTAURANT

ร้านอาหารฟีฟ่า

บริการอาหารไทย อาหารยุโรป
โดยเชฟจากโรงแรมระดับ 5 ดาว



เมนูแนะนำ มัสมั่นแกะ ผัดกระเพราปลาแห้ง ปลากระพงย่างมะม่วง

ตรงข้าม CICADA เปิด 10.00 - 23.00 น. โทร. 084 942 5216

Opposite CICADA Open 10.00 am. - 11.00 pm. Tel. 084 942 5216





Zafran

Authentic Indian dining


INDIAN RESTAURANT

หากต้องการเปิดประสบการณ์ ด้วยรสชาติอาหารแปลกใหม่ที่ไม่น่าเบื่อ อาหารอินเดียจะเป็นทางเลือกหนึ่งที่นำเสนอไม่น้อยเลยทีเดียว

Zafran Indian Restaurant หนึ่งในร้านอาหารอินเดียที่มีอยู่หลายร้าน ในหัวหิน เริ่มต้นด้วยจานกินเล่น Papadum แป้งบางกรอบคล้ายข้าวเกรียบ กินกับน้ำจิ้มที่มีให้เลือก 4 ชนิดคือซอสมะม่วง ซอสมะขาม ซอสสะระแหน่ และพริกแดง ตามมาด้วย Chicken Potato Samosa เป็นแผ่นแป้งทอดมันฝรั่งบดและเนื้อไก่ คล้ายๆ กับกะหรี่ปั๊บบ้านเรา แต่รสชาติไม่เข้มข้นเท่า

Chicken Spinach Kebab เป็นเนื้อไก่ปรุงรสสดใส่ผักโขมทอดด้วยแผ่นชีสแล้วนำไปย่าง รสชาติกลมกล่อม หอมกลิ่นเครื่องเทศอ่อนๆ เป็นจานยอดนิยมของชาวยุโรปจานหนึ่ง ถัดมาคือ Tandoor Platter เป็นจานรวมสลัดปิ้งย่าง ชุดนี้มีทั้งหมด 20 ชิ้น ประกอบไปด้วย เนื้อไก่ปรุงรส น่องไก่ เนื้อไก่ทอดสะระแหน่ เนื้อปลา กุ้ง และไส้กรอกเนื้อวัว

ถัดมาคืออาหารประเภทแกง จานแนะนำคือ Mutton Rogan Josh เป็นแกงแพะที่มีรสชาติคล้ายแกงมัสมั่นบ้านเรา เนื้อแพะนิ่มละลายในน้ำมัน ไม่มีกลิ่นสาบแม้แต่น้อย เป็นจานเด็ดที่บอกเลยว่าไม่ควรพลาด ถัดมาคือ Paneer Kadai เป็นแกงชีสสดสไตล์อินเดีย Cottage Cheese ทำเอง ไม่เค็ม เหมือนฝั่งยุโรป เวลากัดให้สัมผัสนุ่มหนึบ เข้ากันได้ดีกับแกงเข้มข้นที่หอมเครื่องเทศอ่อนๆ อีกจานคือ Chicken Tikka Masala เป็นแกงเนื้อไก่ที่มีรสชาติเข้มข้น เหมาะสำหรับคนที่ชอบรสจัด แต่ก็ไม่ถึงกับเผ็ดมาก อาหารประเภทแกงส่วนใหญ่จะกินคู่กับ Pulaf Rice ข้าวอินเดียเม็ดยาวหุงกับเครื่องเทศหลากหลายชนิดคล้ายข้าวหมกไก่ หรือเลือกกินกับแผ่นแป้งทั้ง Roti หรือ Nan ก็ได้เช่นกัน

Zafran Indian Restaurant เปิดให้บริการ 2 สาขา คือที่หัวหินบাজার ถนนดำเนินเกษมและที่ตลาดเพิ่มทรัพย์ เป็นอาหารประเภทจานด่วน ซึ่งสนนราคาจะย่อมเยากว่า 

ที่ตั้ง : หัวหินบাজার ถนนดำเนินเกษม และตลาดเพิ่มทรัพย์ หัวหิน 94

เปิด : ทุกวัน

เวลา : หัวหินบাজার 11.00 - 24.00 น. ตลาดเพิ่มทรัพย์ 10.00 - 22.00 น.

ราคา : 30 - 400 บาท

ติดต่อ : โทร. 084 319 6449





สมอจันทร์

SMORJUN

สเต็กโตขุนกระทะร้อน

อาหารไทย - อาหารยุโรป ดนตรีสด 70-80s





มา กะ ลอง

[สีสันดูฉลาด เชื้อเชิญ
ต่อเมื่อชิม จึงรู้รส]

Packaging Solution



จำหน่ายบรรจุภัณฑ์เครื่องสำอางและเวชภัณฑ์นานาชาติ


Line ID : huahinbottle
www.huahinbottle.com



ก้วยเตี่ยวหมูตุ๋นน้ำแดง เจ้เซี่ยม

หากใครที่ผ่านไปผ่านมาบนถนนแนวเคหาสน์คงจะสังเกตเห็นร้านก้วยเตี่ยวเก่าแก่ร้านหนึ่งที่ยึดหัวหาดขายบนถนนเส้นนี้มานานกว่าสิบปี ก้วยเตี่ยวร้านนี้ขึ้นชื่อในเรื่องความนุ่มของหมูตุ๋นน้ำแดงที่เปื่อยจนนุ่มลิ้นและน่องไก่ที่ตุ๋นจนเปื่อยได้ที่ จึงไม่น่าแปลกใจที่จะเห็นลูกค้าขาประจำแวะเวียนมาอุดหนุนอยู่เนืองๆ

ร้านก้วยเตี่ยวหมูตุ๋นน้ำแดง เจ้เซี่ยม คือร้านที่เราพูดถึง เอกลักษณ์ของที่นี่คือซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม ซี่โครงอ่อนกรุบกริบ ชิ้นขนาดพอดีคำ ตุนจนเปื่อยพอดีกิน ประกอบกับน้ำซุบที่กลมกล่อมหวานใส่มาพอขลุกขลิก นอกจากนี้ยังมีทั้งน่องไก่ตุ๋น หมูหมัก ลูกชิ้นและตับ ให้เลือกสั่งตามความชอบ เสริฟพร้อมผักแกล้มหลากหลายชนิด แต่หากจะกินแบบเกาเหลากับข้าวสวยร้อนๆ ก็ยังมีอาหารอย่างอื่นที่ต้องบอกว่าได้รับความนิยมไม่แพ้กัน ทั้งห่อหมกปลาอินทรี ห่อหมกปูไข่แมงดา ทอดมันปลาอินทรีหรือลูกชิ้นปิ้ง แต่ที่เด็ดสุดของร้านนี้คงจะเป็นน้ำใบเตย ซึ่งราคาสุดแสนถูก เพราะเขาขายแค่เหยือกละ 5 บาทเท่านั้น

ร้านเจ้เซี่ยม อยู่ในอาคารหลังใหญ่ที่โปร่งโล่ง นั่งสบาย จอดรถง่าย แต่หากเป็นเสาร์-อาทิตย์ อาจลำบากสักหน่อย เพราะอยู่ในย่านที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว 

ที่ตั้ง : ถนนแนวเคหาสน์ ตรงข้ามบ้านใกล้เคียง
เปิด : ทุกวัน (ปิดวันพฤหัสบดี)
เวลา : 8.30 - 16.00 น.
ราคา : 35 - 55 บาท
ติดต่อ : โทร. 032 513427



New dish in town

เรื่อง - ภาพ : กองบรรณาธิการ



Suzette

ร้านอาหารป้ายแดงฉบับนี้ ต้องเรียกว่าเป็น New Dish In Town ที่ตอบสนองไลฟ์สไตล์ของชาวฮอป เพราะตั้งอยู่ใน FN Factory Outlet ด้วยรูปแบบร้านที่เรียบหรู กว้างขวาง โปร่งสบาย ตกแต่งด้วยภาพวาดสีน้ำมัน สดุดคลาสสิกและผนังกันลวดลายขนาดใหญ่ ที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น นุ่มนวลชวนนั่ง

ห้องอาหาร **Suzette** รังสรรค์เมนูพิเศษที่ผ่านการคัดเลือกรับอย่างดี ให้คุณได้เลือกลิ้มลองตามความชอบใจ หลากหลายสไตล์ด้วยกัน จานแรกสำหรับคอสัมผัสในเมนูที่ชื่อว่า **ส้มตำต้นอ่อนทานตะวัน** จานพืชนั้นแบบไทยๆ เอาใจคนรักสุขภาพ ต้นอ่อนทานตะวันที่มากมายด้วยคุณประโยชน์ คลุกเคล้าด้วยเครื่องเคราครบรส เพิ่มความน่าสนใจด้วยตัวกระเจกและงากระเจก หน้าตาอาจจะดูไม่ใกล้เคียงส้มตำที่เราคุ้นเคย แต่รสชาติมันต้องบอกเลยว่าใช่

เมนูต่อมาเป็น **ทลนปลาเค็มมันใบเตย** จัดเป็นอาหารชุดที่น่ารักกับไก่ โดยเสิร์ฟมาในใบเตยน้อยๆ ประกอบด้วย ข้าวสวย ทลนปลาเค็ม พักเคียงและ **แกงจืดผักกาดขาว** เรียกว่าอิ่มในเตาเดียว หากขึ้นชมนิยมอาหารอิตาลีเสียก็ไม่ต้องพลาด **พิซซ่าอิตาลีเลียนชาลามี** พืชชาแบบบางกรอบที่คัดสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยมจากฝรั่งเศสและอิตาลี อบในเตาฟืน ไทกลั่นควั่นไม้ตามสไตล์พิซซ่าอิตาลีเลียน

สำหรับของหวานจานแนะนำคือ **ซูเชกบัตเตอร์สก็อต ไกสต์** พักพิงกันตั้งแต่การเลือกแป้งจากฝรั่งเศสเพื่อกำหนดแบบกรอบนอกนุ่มใน ส่วนพิชวานิลลาส่งตรงมาจากมาดากัสการ์ สำหรับทำไอศกรีมวานิลลาโดยเฉพาะ บัตเตอร์สก็อตปรุงในสูตรเฉพาะ ตำรับของ Suzette เพิ่มรสชาติด้วยสตอร์เบอร์รี่และทิว ให้ความเปรี้ยวหวานผสานกันอย่างพอดีบ๊อบบี้

สำหรับเครื่องดื่มต้องลอง **เวอร์จิน โมฮิโต** สูตรที่ไม่เหมือนใคร เพราะไม่มีเหล้าเป็นส่วนผสม แต่จะใช้น้ำตาลทรายแดง น้ำผึ้ง มะนาวและเพิ่มกลิ่นมินท์ให้ได้ชื่นใจเมื่อได้จิบ นอกจากนี้ Suzette ยังมีเมนูอื่นๆ ที่น่าสนใจ เช่น สเปกเก็ตตีพีด ปลาร้าสับกับชาลามี สลัด ไอศกรีมโฮมเมดและกาแฟสดไว้ให้บริการ

ห้องอาหาร **Suzette** อยู่ภายใน **FN Factory Outlet Hua Hin** เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 - 20.00 น. สนวนราคาอยู่ที่ 85 - 480 บาท สอบถาม โทร.032 406 222 หรือที่ facebook.com/suzettehuahin

คุยจ่างจาง(สี่)

เรื่อง-ภาพ : ดรุณี ศรีรัฐ

facebook.com/peodisstudio

ฤดูฝนปีนี้แล้งนัก

ปลูกพืชเอาไว้กลางซีตันขาวที่ริมกระเบื้อง ด้วงระลอกขุดเขี้ยวสะพรั่ง
ตามรอยก้นใบรูปหัวใจ ด้วงระลอกขุดสัณเฑาะว์
ที่ส่งกลิ่นหอมตั้งแต่ทอวนเย็นไปจนค่ำ
แต่ทอวนนี้กลับมีเพียงกิ่งก้านโก่งเกร็งขัดขาวระเรื่อคองฟ้าฝน
ที่ผืนดินไผ่นานมาก

.....
วันก่อนมีโจกาสไปเดินตลาดนัด

มีคุณชายที่เก็บผักพื้นบ้านใส่กระชุงขึ้นรถไฟฟรีที่ขบวนเข้ามายาว
มีดอกขจรใส่กระชุงเล็กๆ นาสองสามกระชุง
ในรถที่เขาถูกกว่ารูปเปอร์มาร์เก็ตกว่าครึ่ง คำนวณเลขเนมาตามทั้งหมด
พร้อมกับพริกขี้นุสวณเม็ดเล็กเม็ดน้อยอีกกำมือนั้น
หลายคนที่เคยกินดอกขจรคงจะคุ้นเคยกับเมนูอย่างแกงจืด
หรือดอกขจรผัดไข่ ดอกขจรลวกจิ้มน้ำพริกกันด้วยแล้ว
วันนี้มีอีกเมนูที่ขจรแฉะน้ำ จะทำกินเขินกับข้าว
หรือเขินกับแกงส้ม หรือแม้แต่กินแทนข้าวเพื่อลดน้ำหนัก
สำหรับสาว ๆ ก็ยังได้

เมนูที่ว่าคือ "ยำดอกขจรกึ่งสด"

ส่วนผสมหลักก็คือ ดอกขจรลวก กุ้งลวก

และหมูสับรวนพริก

น้ำข่า ทำโดยผสมน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลขี้

น้ำพริกเผา นมแดงขจร และพริกขี้นุสวณเข้าด้วยกัน

ชิมรสตามชอบ แล้วคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดอย่างเบา

รสชาติด้วยหัวกะทิเล็กน้อย โขยหอมเจียวกรอบๆ

แนมด้วยไข่ต้มขมามะตูมสักฟอง

อร่อยจนแทบไม่อยากจะวางช้อนเลาะเขี้ยว

.....
ฤดูฝนปีนี้ล้าไปมาก

แม้หลายวันที่ผ่านไป ฟ้าจะมีเมฆครึ้ม และได้ยินเสียงฟ้าครนลงมาไกลๆ

แต่ยังไม่รู้สึกวันที่ฝนตกจริงจังในใจ

ขอดที่ขุดขาวของดอกขจรริมกระเบื้องยังคงระเรื่อฝน

เนิ่นวัน คนปลูกที่รอคอยกลิ่นหอมขจรขานมา ค่ำคืนของขจรดอกสัณเฑาะว์อยู่เช่นกัน



Daruna Sriyany

ขนมจีนเส้นสด
บ้านปิ่นแก้ว



ขนมจีนชาน้ำ น้ำพริกปู น้ำยากะทิ น้ำเจียว
ส้มตำ ยำและอาหารไทย ในบรรยากาศร่มรื่น

ช.หัวหิน 58 หมู่บ้านเขาน้อย หลังบ้านพักพลร่ม ถ.ชลประทาน หัวหิน

เปิดทุกวัน (หยุดวันจันทร์) เวลา 9.30 - 16.00 น.

โทร. 032 512 750, 086 801 8440

facebook : ขนมจีนเส้นสด บ้านปิ่นแก้ว


ข้าวแช่ซ้อนทองเสวย แม่เล็ก สกิดใจ

เพชรบุรี เมืองที่ขึ้นชื่อลือชาเรื่องขนมหวานและอาหารชาววัง หนึ่งในนั้นคือข้าวแช่เมืองเพชร และเมื่อเอ่ยถึงข้าวแช่เมืองเพชร ชื่อหนึ่งที่ต้องนึกถึงก็คือ แม่เล็ก สกิดใจ ข้าวแช่ซ้อนทองเสวย แห่งอำเภอท่ายาง ซึ่ง ณ วันนี้ คนหัวหินมีโอกาสดูชิมกันถึงถิ่น เพราะมีให้กินกันถึงที่ ณ ตลาดเพิ่มทรัพย์ ขอยแม่เก็บ

แม่เล็ก สกิดใจ ญาติผู้อาของพระเอกหนุ่มนิสสัยดี ที่สร้างสมชื่อเสียงจากข้าวแช่ตำรับคุณย่า จนกระทั่งวันนี้ผ่านมาถึงรุ่นที่ 4 คือพี่ตาและรุ่นที่ 5 คือลูกชาย ที่ขยายขอบข่ายไปค้าขายอยู่ในกรุงเทพฯ

ด้วยความพิถีพิถันที่ถ่ายทอดจากรุ่นปู่ย่าตาทวด ข้าวแช่แม่เล็กยังคงไว้ซึ่งกรรมวิธีต่างๆ อย่างเข้มแข็ง ข้าวเสกให้หรือข้าวกันตัง หุงให้สุกแล้วนำมาขัดในกระบุง ได้แก่น้ำข้าวเม็ดใส ก่อนจะนำไปนึ่งอีกครั้งเพื่อเป็นการถนอมอาหาร ประดับด้วยการรอบคว้นเทียนและดอกไม้หอม เช่น ดอกมะลิและดอกขมนาด ซึ่งปลูกเอง จึงสบายใจได้ว่าปลอดภัยจากสารเคมี กินแล้วกับปลาร้าสดหวาน ไข่โป้วผัดหวาน ลูกกะปิทรงเครื่อง แต่ที่เพิ่มเติมและแตกต่างจากข้าวแช่เมืองเพชรทั่วไปคือหมูฝอย

ตำรับข้าวแช่เมืองเพชรแบบฉบับดั้งเดิม ยังคงให้ความสดชื่นแก่เราได้อยู่เสมอ และสิ่งที่เพิ่มเติมความเชื่อมั่นในมาตรฐานคือการได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา อีกทั้งยังเป็นสินค้าฮาลาลและได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาวของจังหวัดเพชรบุรี

ร้านข้าวแช่ซ้อนทองเสวย แม่เล็ก สกิดใจ ที่ตลาดเพิ่มทรัพย์ ยังมีขนมตาลหอมละมุนและน้ำตาลสดแบบฉบับเมืองเพชร ให้คุณได้ลองลิ้มชิมรสกันทุกวัน นอกจากนี้หากจะจัดหาข้าวแช่เป็นชุดสำหรับเบรกการประชุม ก็เก๋ไก๋แบบวิถีไทยไม่น้อย 

ที่ตั้ง : ตลาดเพิ่มทรัพย์ ขอยหัวหิน 94
เปิด : ทุกวัน
เวลา : 10.00 - 20.00 น.
ติดต่อ : โทร. 086 303 5647





The unique boutique family resort



Promotion

สำหรับคนรัก  ลดทันที 20%

เพียงคุณ



Share

หรือเลือกรับ

Promotion ทำฟน

ห้องพัก Studio เพียง 990 บาท

(เงื่อนไขให้เป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด)

My way Hua Hin Music Hotel

ห้วยหิน ซอย 106 ถนนเพชรเกษม หัวหิน

โทร. 032 516 556-7

www.mywayhuahin.com

facebook.com/mywayhuahinmusichotel



กรีนฟิลด์วัลเลย์ มนต์เสน่ห์ที่ซ่อนตัวในยามเช้า

ผ่านพ้นช่วงวันหยุดยาว 4 วัน เนื่องจากวันสำคัญทางพุทธศาสนา วันอาสาฬหบูชาและวันเข้าพรรษา ต่อเนื่องกันด้วยวันหยุดประจำสัปดาห์เสาร์และอาทิตย์ แน่นนอนครับ ช่วงเวลาดังกล่าว เมืองท่องเที่ยวอย่างหัวหินเรากล้าไปด้วยผู้คนที่มาเยี่ยมเยือน จะเดินทางไปส่วนไหนในช่วงดังกล่าวก็คับคั่ง การจราจรติดขัด ไม่สะดวกสบายเหมือนวิถีชีวิตปกติ ก็อย่าได้ไปติดขัดหรือข้องเคืองตามการจราจรกันเลยนะครับพี่ๆ น้องๆ อย่างน้อยๆ ก็ทำให้การค้างการชาย พ่อแม่พี่น้องชาวหัวหินก็ได้จับจ่ายใช้สอยกันอย่างคล่องมือเช่นกันครับ :)

ในเช้าวันจันทร์ ทันทีที่เมืองหัวหินกลับคืนสู่ภาวะการจราจรปกติ ผมไม่รีรอที่จะรีบตื่นแต่เช้า ยืดเส้นยืดสาย ก่อนจะคว้าจักรยานเสือหมอบคู่ใจคันสีแดงเพลิง ออกไปปั่นสำรวจความงดงามของหัวหินยามเช้าที่ผมเฝ้าคิดถึงมาหลายวัน อาจดูเหมือนเป็นข้ออ้างที่ไม่ออกปั่นมาหลายวันแล้ว แต่ก็จริงๆ นะติดขัดกับหน้าที่การกิจที่ต้องต้อนรับนักท่องเที่ยวในช่วงวันหยุดเฉกเช่นเดียวกันกับผู้ประกอบการท่านอื่นๆ ในธุรกิจภาคบริการเหมือนกันครับ cri cri cri :P

เส้นทางที่เลือกปั่นไปในวันนี้ เริ่มต้นจากที่ร้านบ้านถั่วเย็นครับ มุ่งหน้าลงใต้ไปตามถนนเพชรเกษม จนถึงบริเวณโค้งหัวนา เลี้ยวซ้ายลอดใต้สะพานมุ่งหน้าไปทางซอยหัวหิน 112 หัวนา จนถึงบริเวณโครงการหมู่บ้านมหาสมุทรที่กำลังอยู่ระหว่างการก่อสร้าง ก็เลี้ยวซ้ายมุ่งหน้าไปทางเดอะบันยันกอล์ฟคลับ ซึ่งถนนเส้นทางในช่วงนี้ ผมประทับใจมากและเชื่อว่าเพื่อนๆ นักปั่นต้องชอบครับ เพราะมีวิวทิวทัศน์ที่สวยงามได้เห็นพื้นที่เพาะปลูกสลับประดและพื้นที่สีเขียวตลอดสองข้างทาง รวมทั้งเส้นทางมีทั้งบนขึ้น-ลงเนินเขาสลับกันเป็นช่วงๆ ที่ไม่ยาวมาก ทำให้การปั่นได้ออกแรงพยายามขึ้นเนินพอสมควรและมีช่วงสาลาลมลงเนินเป็นรางวัลตอบแทนนักปั่น สลับกันแบบนี้อยู่หลายเนินครับ นับว่าเป็นช่วงการปั่นที่สนุกมาก :)

พอมาถึงทางที่จะแยกระหว่างทางซ้ายไปเดอะบันยันกอล์ฟคลับ และเลี้ยวขวาเพื่อไปกรีนฟิลด์วัลเลย์ฟิชซิ่งแอนด์คอตเทจรีสอร์ท ผมตัดสินใจเลือกเลี้ยวขวา เพื่อลองไปสำรวจสถานที่แห่งใหม่ที่ยังไม่เคยไป และก็ไม่ผิดหวังครับ เส้นทางจากนี้ไปเปลี่ยนจากถนนที่เรียบสบาย กลายเป็นเส้นทางที่เริ่มขรุขระและผจญภัยด้วยลักษณะหินกรวดและทางลูกรัง ผมจึงแนะนำ

ว่าเพื่อนนักปั่นท่านใดจะมาถึงจุดๆ นี้ จักรยานประเภทเสือภูเขาจะเหมาะกว่าและได้ความสนุกสนานแนวผจญภัยได้อย่างเต็มที่ครับ

สนุกสนานกับเส้นทางผจญภัยมาประมาณ 2.5 กิโลเมตร ผมก็มาถึงจุดหมายปลายทางของเช้าวันนี้ที่ "The Greenfield Vally Fishing & Cottage Resort" ผมไม่รอช้ารีบตรงเข้าไปยังร้านอาหารของทางรีสอร์ท เพื่อดื่มด่ำ พักผ่อน และแน่นอนมองหาอาหารเช้าอร่อยๆ ที่รอคอยมาตลอดการปั่น (ฮา ฮา ฮา) และก็ไม่ผิดหวังครับ รายการอาหารเช้าที่ให้บริการนั้น มีทั้งแบบไทยแบบสากลปรุงสดใหม่ๆ ตามที่ลูกค้าสั่งได้เลยครับ ส่วนผมขอเป็นมื้อเช้าแบบอังกฤษก็แล้วกันนะครับ เพราะชอบที่มี Baked beans ของโปรดผม เป็นส่วนหนึ่งของรายการด้วย

ระหว่างที่กำลังรื่นรมย์กับมื้อเช้า ผมก็นั่งสำรวจความสดชื่นในบรรยากาศรอบๆ ตัว ที่เป็นบึงน้ำกว้างๆ บริเวณร้านอาหาร มีปลามากมายหลายชนิดที่เราสามารถให้อาหารและเพลิดเพลินในการนั่งดูมันด้วย หลังจากทานมื้อเช้าเรียบร้อยแล้ว ผมก็ได้พูดคุยสอบถามเกี่ยวกับกิจกรรมต่างๆ ของที่นี่ ทั้งการให้บริการในส่วนของโรงแรมพักรีสอร์ท ในส่วนร้านอาหารที่เปิดบริการตั้งแต่ 08.00 น. จนถึง 18.00 น. และกิจกรรมการตกปลา ที่ทางรีสอร์ท มีไว้บริการผู้ที่ชื่นชอบ เป็นต้น นั่นทำให้ผมรู้สึกที่มากที่เราได้ออกมาจกตัวเมืองหัวหินมาเพียง 20 กิโลเมตร แต่ทำให้เราได้สัมผัสสถานที่ที่สดชื่นและเรียบง่ายเช่นนี้ได้เสียหรืออยากให้เพื่อนๆ นักปั่นได้ลองมาสำรวจกันดูนะครับ :)

Greenfield Vally Fishing & Cottage Resort เปิดให้บริการทุกวัน ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ 032 646254 และ 089 4582612 หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ทางเว็บไซต์ของรีสอร์ท www.fishingthailandfishing.com ครับ

แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้า กับคอลัมน์ที่จะนำพาท่านไปพบขอมุมต่างๆ ในหัวหินยามเช้า ที่ท่านอาจจะยังไม่เคยได้สัมผัสมาก่อนครับ f

"รัก-คน-อ่าน"



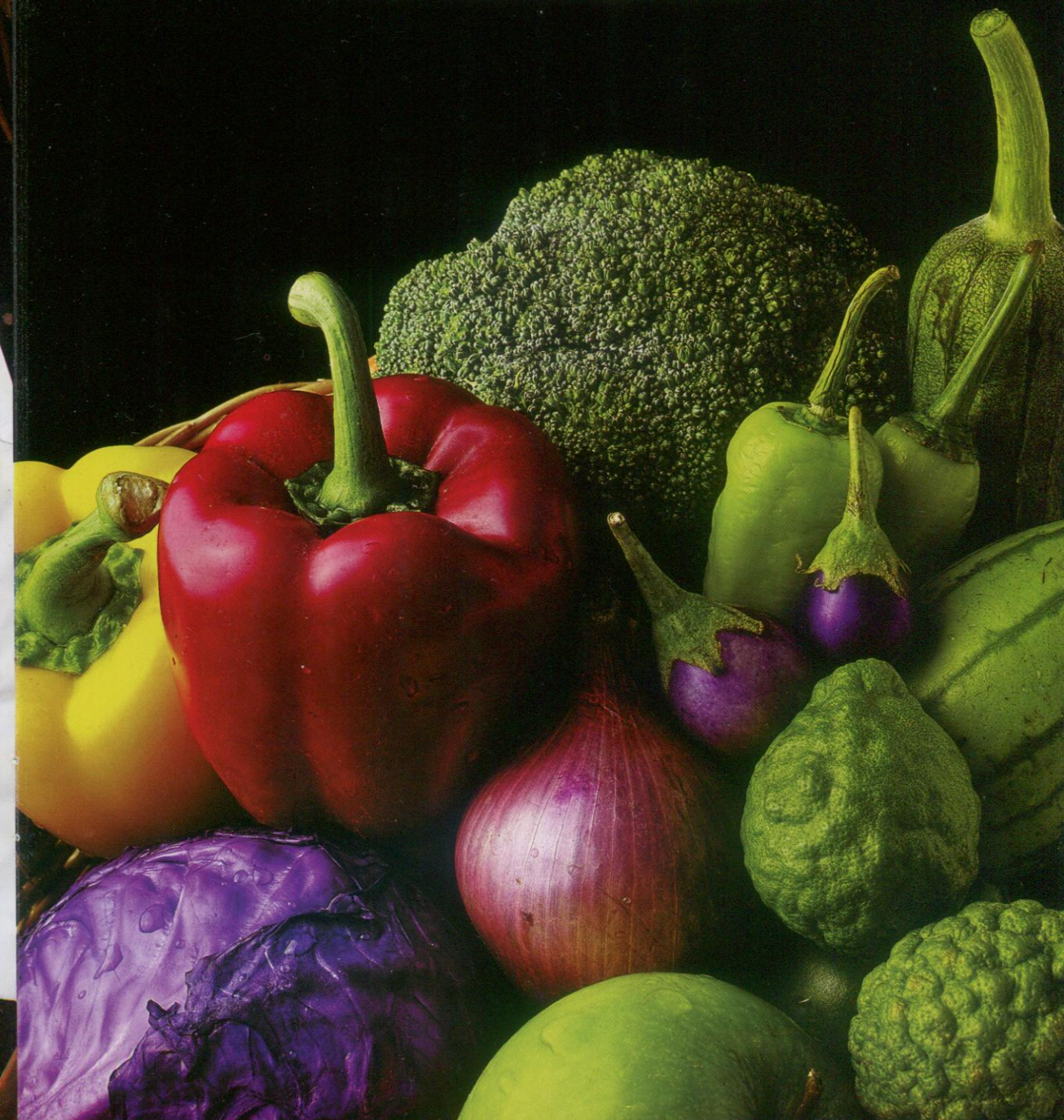
FOOD PHOTOGRAPHY

รับถ่ายภาพอาหาร สถาปัตยกรรม โรงแรม ดอนโดย

โทร. 082 9722345 Line : chevanon

Facebook : fb.com/chevanonhuahin

E-mail : chayaton@gmail.com





Chef Exclusive

เรื่อง - ภาพ : กองบรรณาธิการ



อภิชาติ ทองวัชรไพบูลย์

Executive Chef

Terrace Restaurant & Wine Cellar

Banyan Golf Club

เส้นทางของเชฟอภิชาติ เป็นมาอย่างไรคะ

ผมจบจากสถาบันการโรงแรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในระดับ Kitchen department คือด้านอาหารโดยตรง ตอนที่ผมไปเรียนตรงนี้ไม่มีใครรู้จักเลย หลังจากที่จบก็เริ่มต้นงานครั้งแรกที่โรงแรมสยามซิตี้ตั้งแต่เปิด อยู่กับเชฟเฉลย ศรีธรรมนิกุล หลังจากนั้นประมาณ 4 ปีก็ไปเปิดโรงแรมทวาราวดีที่ปราจีนบุรี นี่คือเริ่มไปตั้งแต่เปิดเลย ผมก็ได้ไปเรียนด้านอาหารยุโรปทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นพวกสลัด main course หรือซุ๊ปอะไรทั้งหมดจากที่นี่ ส่วนอาหารไทยผมไปเรียนที่ Blue Elephant ลอนดอนครับ คือเขาส่งผมไป train ที่นั่นเพื่อให้ไปเปิด Blue Elephant ที่ดูไบ ผมเป็นคนเปิด อยู่ได้ 2 ปีก็ไปอยู่ Intercontinental ที่ Tel-Aviv อิสราเอลต่อ ชีวิตส่วนใหญ่จะอยู่ที่ต่างประเทศ กลับมาเมืองไทยก็ในช่วงที่เปิดโรงแรมโนโวเทลสุวรรณภูมิ ก่อนที่จะมาเป็น Executive Chef ที่ Imperial Hua Hin และปัจจุบันที่ Ban Yan Golf Club คือตลอดเส้นทาง การเป็นเชฟของผม ผมอาจจะเป็นคนที่ไม่ค่อยมีชื่อเสียงหรืออะไรก็ช่างที่ผู้ใหญ่เห็นแล้วเขารักเขาพร้อมที่จะถ่ายทอดวิชาให้ ทุกวันนี้ผมก็เลยถือว่า ถ้าผมจะถ่ายทอดวิชาให้ลูกน้อง ผมจะไม่เคยกัก掖ทุกอย่างทุกขั้นตอนผมจะสอนให้ทั้งหมด

เส้นทางของเชฟนี้ ผ่านมาหลายที่เลย ได้อะไรจากตรงนั้นคะ

การที่เราได้เปลี่ยนประสบการณ์ ได้ทำงานหลายๆ ที่ ได้เจออาจารย์หลายๆ แห่ง มันก็จะทำให้เรามีประสบการณ์ที่หลากหลาย แล้วก็ ได้ความรู้มากในการที่จะใช้แก้ปัญหา นี่คือจุดๆ หนึ่งที่เห็นจุดบอดของเชฟพวกนี้ อย่างที่เราเห็นกันก็คือ เด็กที่เพิ่งจบก็เอาขึ้นมาเป็นเชฟแล้ว หรือที่เพิ่งมาเริ่มต้นทำงานไม่นานก็ขึ้นมาเป็นเชฟ พอคุณก้าวขึ้นมาเป็นเชฟแล้วเจอปัญหาแต่ไม่สามารถที่จะแก้ปัญหาได้เพราะ ด้วยประสบการณ์ที่เขาเจอมามันน้อย แต่พอเขาได้ขึ้นมาเป็นเชฟแล้วจะให้เขาจะไปตำแหน่งอื่นเขาก็ไม่ลง แล้วที่นั่นมันก็จะเข้าโรงแรมใหญ่ไม่ได้ ที่หลายๆ คนสงสัยทำไมเงินเดือนสูงกับจังเพราะเหตุนี้ละ เราผ่านประสบการณ์มาก่อนแล้ว เราใช้เวลา 20 - 30 ปี นี่ละคือปัญหาของเชฟสมัยใหม่ แต่เด็กที่จบใหม่นี้เขาก็จะได้เปรียบในเรื่องความรู้พื้นฐาน เรื่อง paper work เรื่องคอมพิวเตอร์ เรื่องภาษา พวกนี้เขาจะได้แล้ว แต่เขาก็จะขาดประสบการณ์ ขาดทักษะต่างๆ แต่พวกนี้พอทำงานสักระยะเขาก็จะได้เปรียบแล้ว เพราะเขามีต้นทุนมาก่อนหน้านี้ เพราะว่าในช่วงที่อยู่ระหว่างรอยต่อของรุ่นเก่ากับรุ่นใหม่

จากเด็กฝึกงานจนก้าวมาเป็น Executive Chef ตลอดเส้นทางของเชฟ มีหลักคิดในการทำงานอย่างไรคะ

คติในการทำงานของผมคือ การเป็นเชฟหรือเป็นก๊กนี้คุณต้องรู้จริง อันดับแรกคือพื้นฐาน มันก็เหมือนกับฐานของปิรามิดถ้าฐานคุณแน่น คุณจะสามารถต่อยอดได้ ไปต่อได้ นั่นคือลูกน้องผมจะเป็นอย่างนี้ทุกคน เขาสามารถไปต่อของเขาได้ แต่ทุกวันนี้ที่เราเห็นคือคุณไปหยิบมาจากถ้ำนอยแล้ว ขอสพื้นฐานเป็นอย่างไร ทำอย่างไร เป็นอาหารไทย อาหารยุโรป หรืออาหารจีน มันต้องมีพื้นฐานทั้งหมด ยิ่งอาหารยุโรปนี่ผมพูดได้เลยว่าง่ายกว่าอาหารไทยมาก คุณมีแม่ชอรูแล้วว่าอันนี้แม่ชอศควรร้อน แม่ชอศควรรเย็น แล้วคุณก็สามารถ

แตกไป เพราะฉะนั้นผมจะเน้นว่าลูกน้องของผมต่อไปในอนาคตเขาสามารถที่จะก้าวขึ้นมาเป็นเชฟได้โดยที่พื้นฐานความรู้เขาแน่น ซึ่งผมจะไม่ค่อยห่วงถ้าเขาผ่านจากผมไป เพราะผมจะพยายามสอนให้ได้มากที่สุด ผมถือว่าอาจารย์เคยสอนผมมาแบบนั้น

มีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับทิศทางของอาหารในวันนี้คะ

ผมคิดว่าต่อไปจะพิชิตกันอย่างไรก็ช่าง พื้นฐานอาหารของมันก็ยังคงเป็นพื้นฐานอาหารของมัน รสชาติของมันก็ต้องคงเดิมของมันอยู่ ไม่ว่าจะเป็นผัดผัดอย่างไร ไม่ว่าจะเป็นอาหารจานนี้จะมีก็ชาตินี้อยู่ในจาน มันก็ต้องยังมีพื้นฐานของมัน คือทุกอย่างมันต้องมีรากเหง้าของมัน แต่เราจะดัดแปลงมันอย่างไรเท่านั้น แต่เด็กรุ่นใหม่เขาจะไม่ค่อยคำนึงถึงจุดนี้ พอเวลาที่เกิดการ test ขึ้นมาแล้วหน้าตาผ่าน แต่รสชาติไม่ได้ คือมันต้องคำนึงถึงกันทั้งหมด คิดเมนูออกมาใหม่คุณก็ต้องรู้ว่าอันนี้รสชาติมันเป็นอย่างไรรสชาติมันคืออะไร เครื่องเทศตัวนี้กลิ่นของมันคืออะไร พอมาประกอบกันแล้วมันจะสัมพันธ์กับอาหารตัวนี้ได้ไหม มันต้องรู้หมดโดยเฉพาะทุกวันนี้เรื่อง healthy ก็เข้ามามีส่วนเยอะ อย่างของผัดผัดก็ต้องดูว่าอาหารจานนี้คอเลสเตอรอลมันสูงไหม เราต้องคำนึงถึงหลายๆ ด้าน

ในฐานะนักปรุง มองธุรกิจอาหารในบ้านเราอย่างไรคะ

ผมว่าธุรกิจอาหารในบ้านเราทุกวันนี้เติบโตได้ไว แล้วก็สามารถที่จะเติบโตได้อีก แต่คนที่ทำมักจะขาดความรู้ ด้วยประสบการณ์ของผมเอง ผมเคยไปเป็นอาจารย์สอนให้กับศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานที่จังหวัดนราธิวาส ผมไปสอนให้ฟรีๆ เลย ลูกศิษย์ที่เข้ามาเรียนส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านอาหารทั้งที่หาดใหญ่ สงขลา ผมเคยถามเขาว่า คุณประสบปัญหาอะไรทำไมถึงต้องมาเรียน เขาบอกกับผมว่าไม่ใช่ว่าเขาไม่มีลูกค้า แต่ปัญหาของเขาคือด้านบุคลากร เชฟเล่นตัว เกิดปัญหาแย้งเชฟกัน พอเปลี่ยนเชฟรสชาติก็ไม่นิ่ง ตัวเจ้าของก็เลยต้องมาเรียนกับผมจะได้ทำอาหารเป็น คือทุกคนมองเห็นว่าร้านอาหารนี่มันเปิดได้เนอะมีกำไร เป็นธุรกิจที่สามารถเติบโตได้แต่พอทำไปจริงๆ แล้วมันไม่ใช่ง่ายอย่างที่เราคิด หนึ่งในเขาขาดความรู้ในเรื่องการทำอาหาร สองเขาขาดเรื่องการจัดการ พวกนี้สำคัญไม่ว่าเล็กหรือใหญ่สำคัญทั้งนั้น ผมมองว่าเป็นปัญหาสำคัญในธุรกิจอาหารบ้านเราครับ

Chef Quote

**“การเป็นเชฟหรือเป็นก๊กนี้
คุณต้องรู้จริง
อันดับแรกคือพื้นฐาน
มันก็เหมือนกับฐานของปิรามิด
ถ้าฐานคุณแน่น
คุณจะสามารถต่อยอดได้ ไปต่อได้”**

เชฟอภิชาติ กองวัชรไพบูลย์

Signature dish

เซฟอภิชาติ กองวัชรไพบูลย์

Terrace Restaurant & Wine Cellar

Banyan Golf Club



Salmon garvlax

"การฟลักซ์" เป็นวิธีการถนอมอาหารประเภทเนื้อปลาแบบคลาสสิกของชาว Nordics โดยการนำปลาแซลมอนมาดองด้วยเกลือ น้ำตาลและ Dill หรือผักชีลาว เพื่อให้มีกลิ่นสมุนไพรและช่วยดับกลิ่นคาวของแซลมอน งานนี้น้ำย่อยนี้มักเสิร์ฟพร้อมขนมปังแผ่น ชีส และมันฝรั่งด เนื้อแน่นๆ ของแซลมอน ชวนให้ถามถึงไวน์แดงชั้นดี จึงไม่น่าแปลกใจที่ชาวยุโรปจะชื่นชอบเมนูนี้เป็นพิเศษ

**STOP
WAITING
FOR
THINGS
TO
HAPPEN**

**GO
OUT
AND
MAKE
THEM
HAPPEN**

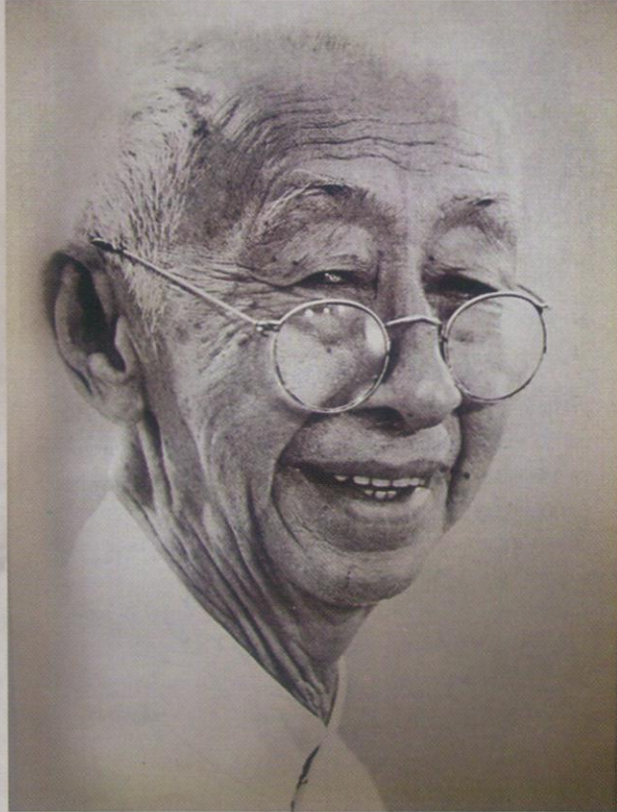
กระบวนการเกิดจากความคิดผลลัพธ์เกิดจากการลงมือทำ

New Idea Marketing Hub |

HUA HIN HUB
COMPANY LIMITED
0 8 3 9 0 9 0 6 6 6



เงินทองเป็นมายา
ข้าวปลาเป็นของจริง



cr. <http://tumtoilet3.tarad.com>

หม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากร

(11 เมษายน พ.ศ. 2426 - 22 มิถุนายน พ.ศ. 2514)

พระโอรสในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้ากฤษดาภินิหาร กรมพระนเรศร์วรฤทธิ์
ที่ประสูติแต่ หม่อมสุภาพ กฤดากร ณ อยุธยา
บิดาแห่งการเกษตรแผนใหม่

ตลาดนัดเวิร์คช็อปสุดแนว ที่ไม่ใช่แค่งานอดิเรกสามัญ

ติสต์ นุด กัน

'tist nud kun

one day workshop with friendly community

ดอกไม้ของสีน้ำ

วาดภาพสีน้ำไม่ใช่เรื่องง่าย ยิ่งวาดภาพดอกไม้ให้สวยยิ่งยาก
เคล็ดลับดีๆ วิธีที่เรียนรู้ได้ภายในวันเดียว มาสอนให้ถึงหัวหิน
โดย ครูเก๋ ดร.ณัฏฐ์ ศิลปินสีน้ำเจ้าของ Paper Goodies Studio



ถ่ายง่าย ขายคล่อง

มะละกอลูกเดียว ราคาเป็นหมื่น ขายภาพออนไลน์ จ้าย ง่าย
ถ่ายทอดทุกขั้นตอน สอนตั้งแต่บ้องตัน จนถึงการลงทะเบียน
โดย ครูหรั่ง ชีวานนท์ Stock photography แกวหน้าของหัวหิน



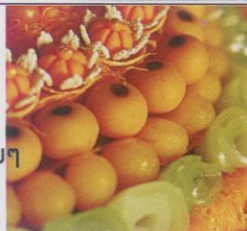
แซะฟอร์แซร์

สารพัดคอร์สถ่ายภาพเพื่อการนำไปใช้จริง แบบไม่อายใคร
ฉีกทุกตำรา ว่ากันด้วยประสบการณ์ ภาพสวยได้ไม่ว่าจะ
กล้องมือถือหรือ DSLR โดยช่างภาพมืออาชีพเฉพาะทาง



Hot dish Hit menu

กิจกรรมสุดเลิฟ ที่ใครๆ ก็หลงรัก
เมนูยอดนิยม ขนมอินทรีนด เน้นทำเองได้ง่ายๆ
ด้วยอุปกรณ์ที่มีในบ้านและวัตถุดิบที่หาได้ทั่วไป



Craft นะครีบ

Paper mache, Decupart, Origami พับกระดาษแบบญี่ปุ่น
เย็บปักถักร้อย สารพัดงานศิลปะประดิษฐ์ Handy craft
และ DIY. โดย เหล่านักสร้างงานจากแรงบันดาลใจ

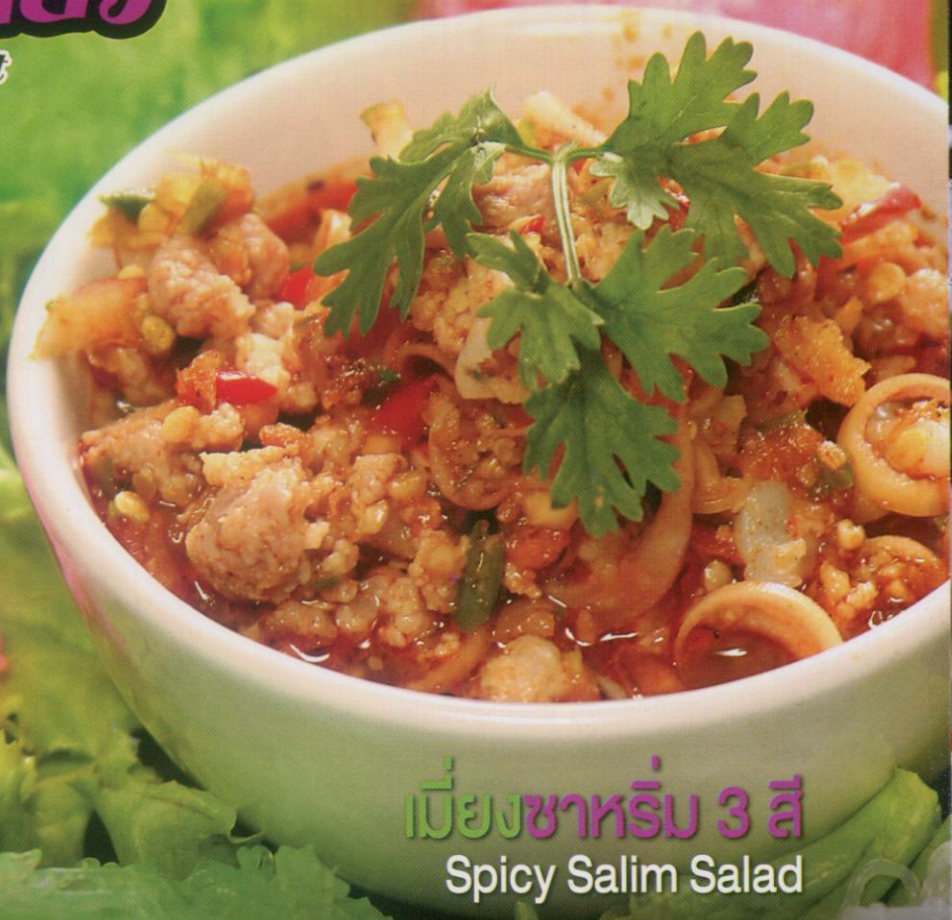


แะงานอดิเรกสุดแนวอื่นๆ อีกเพียบ สลับสับเปลี่ยนทุกสัปดาห์
ติดตามรายละเอียดและลงทะเบียนได้ทาง facebook.com/tistnudkun
Managed by Hua Hin Hub co.,Ltd.

มี นุด กัน ทุกวันอาทิตย์

พุดเฟี้ยว

by Pilot



เมี่ยงซาหริ่ม 3 สี

Spicy Salim Salad

เมนูนี้เกิดขึ้นมา จากคำแค่สองคำคือ คาวกับหวาน
แค่นี้ความคิดก็เริ่มไหลเวียนเข้ามา ว่าเราน่าจะลองเอาของหวานมาทำอาหารคาวบ้างก็ได้ ก็เลยออกมาเป็นเมนูนี้

เมี่ยงซาหริ่ม 3 สี พร้อมกับ น้ำยำพล่ากุ้งสดกับหมูสับ
เมนูที่ถูกตั้งคำถามว่ากินได้ด้วยหรือ?
แต่จะได้อะไรหรือไม่ั้น ตอนนั้นมันไม่ได้สำคัญอะไรสำหรับผมแล้ว แต่มันกลับทำให้ผมคิดว่า
วิธีการที่เราใช้พิจารณานะอะไรสักอย่างหนึ่ง บางทีแค่สายตาที่เรามองก็ทำให้เกิดรสชาติที่คิดไปเอง
และตัดสินใจว่า น่าจะเป็นอย่างนั้น น่าจะเป็นอย่างนี้
เรายอมให้อึด โมนี นำรสชาติที่แท้จริง ทั้งๆ ที่ยังไม่ได้กินเลยแม้แต่คำเดียว
ถ้าปิดตาลองชิม มันอาจจะอร่อยก็ได้
หรือถ้าไม่ ก็กลับไปอยู่ในน้ำกะทิ น้ำแข็งเหมือนเดิม ก็แค่นั้น

ลองใช้สัมผัสให้ครบถ้วน แล้วพิจารณา
อาจจะพบสิ่งใหม่ก็เป็นได้
ไม่อย่างนั้น เราก็อาจถูกจูงไปที่นั่นนี่ต่อไป



วีไอพีเวิลด์
แอปเดียวครบทุกไลฟ์สไตล์

โหลด·สแกน·รับสิทธิ์
ขั้นตอนง่ายๆเพื่อรับสิทธิ์จากร้านค้าภายในเล่ม



① โหลดแอปวีไอพีเวิลด์ ฟรี



Available on the
App Store



Get it on
Google play



② กดปุ่ม **SCAN QR** >> สแกน QR Code



③ กดเพื่อแชร์และรับสิทธิ์



เทศกาลอาหารหัวหิน HUA HIN FOOD FEST. 2015

เทศบาลเมืองหัวหิน ร่วมกับ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน สมาคมธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการโรงแรม ร้านอาหาร และหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน จัดงาน เทศกาลอาหารหัวหินประจำปี 2558 ขึ้น ระหว่าง วันที่ 28 - 30 สิงหาคมที่ผ่านมา ณ บริเวณสวนหลวงราชินี โดยมีนายสุทธิพงษ์ คล้ายอุดม นายอำเภอหัวหิน เป็นประธานในพิธีเปิด



Marketing Connection

การสร้างสรรค์ทางความคิดของนักธุรกิจแนวคิดใหม่
ครั้งที่ 1

วันอาทิตย์ที่ 26 กรกฎาคม 2558 เวลา 16.00 - 18.00 น.
ณ ร้านลาซียน่า บายเดอะซี หัวหินซอย 3



ตลาดเพิ่มทรัพย์ ซอยหัวหิน 94 ศูนย์อาหารแห่งใหม่ ใจกลาง
เมืองหัวหิน เปิดให้บริการอาหารนับร้อยรายการ จอตรงสะดวก
บรรยากาศสบายๆ อิ่มอร่อยได้ทั้งวันยันค่ำมืด พร้อมดนตรีสด
ทุกคืน ซอปลเพลินๆ กับสินค้าหลากหลายบนถนนคนเดิน ทุกวัน
อาทิตย์พบกับตลาดนัดคลองถม และ DD Shop Hua Hin
คลังสินค้าราคาประหยัดนับล้านชิ้น พร้อมเปิดปลายกันยายนนี้



นพพร วุฒิกุล นายกเทศมนตรีเทศบาลเมืองหัวหิน ร่วมกับ ยุคนธร
วิเศษโกสิน กรรมการผู้จัดการ ฟอर्ड ประเทศไทย เป็นประธานใน
งานเปิดตัว ฟอर्ड เรนเจอร์ ใหม่ ณ โซว์รูมและศูนย์บริการฟอर्ड
จ.เจริญ ประจวบคีรีขันธ์



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
จัดกิจกรรมงานสัปดาห์วิทยาศาสตร์ โดยชมรมพ่อครัวชะอำ-หัวหิน
ร่วมเป็นวิทยากรเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพพ่อครัว พร้อมสาธิต
การทำอาหารและเป็นกรรมการในการตัดสินการแข่งขันทำอาหาร



ข้อมูล ทฤษฎีและหลักการเหล่านี้
จึงทำโทษผู้ที่ไม่เคยเข้าใจหรือให้ความสำคัญ
ด้วยผลลัพธ์ตรงที่ "ขายไม่ได้ ไม่มีลูกค้า"

งานเลี้ยงการตลาด? (Event Marketing)

ด้วยเห็นว่าเล่มนี้มี Maincourse เกี่ยวกับ Festival จึงอยากกล่าวถึงเรื่อง Event Marketing ซึ่งให้ความหมายตรงๆ ว่า "การตลาดเชิงกิจกรรม" เรื่องนี้ไม่ใช่เรื่องใหม่ เดิมทีอาจมองกันอยู่ในภาคส่วนของ "P" ตัวที่ 4 ของหลักการตลาดนั้นคือ โปรโมชัน (Promotion) จนเมื่อการพัฒนาโปรโมชันมาเป็นเรื่องที่ควรเน้นการสื่อสารหรือ Communication (4C's) สิ่งนี้อาจเคยคิดกันว่าแค่ทำให้รับรู้ รับทราบนั้นอาจไม่เพียงพอ จึงต้องมีการทำให้ "สนใจ เรียนรู้ เข้าใจและจดจำ" กันเป็นลำดับต่อไป

เพราะนักการตลาดที่เก่งๆ นั้น จะต้องเรียนรู้เรื่องกระบวนการรับรู้ของผู้บริโภค (Perception) หรือกระบวนการตัดสินใจ (Decision Making) เป็นสำคัญ ซึ่งเคยกล่าวถึงไว้บ้างในตอนเก่าๆ เรื่องเหล่านี้อาจเป็นหลักการในเชิงจิตวิทยาที่นักการตลาดเข้าใจกันดีว่าจำเป็นต้องเกี่ยวเนื่องกันอย่างแยกไม่ได้สำหรับจิตวิทยาและการตลาด ซึ่งทั้งการรับรู้และการตัดสินใจนั้น ถือเป็นหัวใจสำคัญและข้อมูลแรกๆ ที่ผู้ผลิตหรือขายสินค้าควรรู้จักลูกค้าของตัวเอง เพราะเราต่างทำสินค้าหรือบริการมาเพื่อขายกันทั้งสิ้น ดังนั้นแล้วข้อมูล ทฤษฎีและหลักการเหล่านี้ จึงทำโทษผู้ที่ไม่เคยเข้าใจหรือให้ความสำคัญด้วยผลลัพธ์ตรงที่ "ขายไม่ได้ ไม่มีลูกค้า"

กระบวนการดังกล่าวจึงเป็นที่มาของการจัด Event Marketing ที่หลากหลายและแตกต่างกันตามแต่ละจุดประสงค์ โดยผมมองว่าเป็นเทคนิคขั้นสูงประการหนึ่งของการตลาด เพราะมันสามารถรวบรัด หลายๆ กระบวนการให้จบภายในเวลาอันสั้น ไม่ว่าจะเป็นการรับรู้ การเข้าใจ การจดจำของลูกค้า รวมถึงปิดการขายอย่างรวดเร็ว ในการจัดกิจกรรมหนึ่งๆ ดังที่เราพอจะเห็นและนึกออกกันได้ไม่ยาก หากขาดซึ่งข้อมูลเกี่ยวกับความเข้าใจลูกค้าแล้ว การจัดกิจกรรมทางการตลาดเหล่านี้ก็จะกลายเป็นการดำเนินาพรกยะลายแม่น้ำไปโดยสิ้นเชิง ดังนั้นควรต้องมีการวางแผนจากผู้มีประสบการณ์ หรือเข้าใจหลักการที่ดีพอสมควร ที่สำคัญที่สุดคือผู้บริหารหรือเจ้าของกิจการต้องเข้าใจจุดประสงค์ของตัวเองให้ชัดเจนเป็นลำดับแรกว่าจัดกิจกรรมเพื่ออะไร??

กรณีศึกษาหนึ่งที่ยกมาจากประสบการณ์ผมเอง ครั้งหนึ่งคือการไปวางแผนจัดกิจกรรม "เปิดร้าน" ให้กับธุรกิจสุขภาพ สปา และความงามแห่งหนึ่ง จุดแข็งแรกของการจัดกิจกรรมนี้คือ เจ้าของร้านเป็นบุคคลที่รู้จักในวงสังคมของจังหวัดนั้น เมื่อนำมารวมกับพฤติกรรมของคนไทย เรื่องของการใส่ของ ความเกรงใจ หรือมารยาทการมางานเลี้ยง ทำให้การส่งการ์ดเชิญร่วมงานทำได้ไม่ยาก และนี่คือการนำจุดแข็งมาเป็นแนวทางหลักของการจัดกิจกรรม

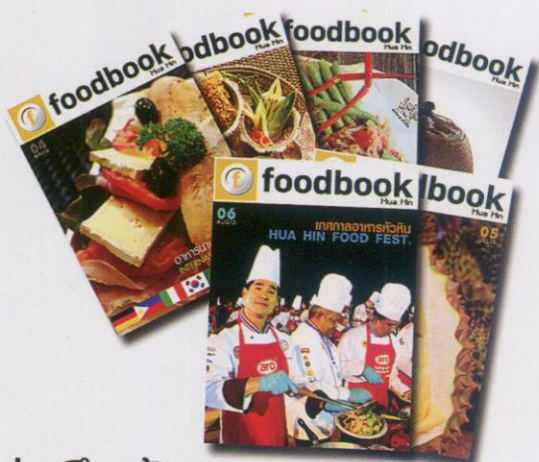
งานเลี้ยงโต๊ะจีนร่วม 400 โต๊ะ ย่อมทำให้เกิด Word Of Mouth หรือปากต่อปากมากมาย สร้างการรับรู้ (Awareness) อย่างกว้างขวางทันที รวมถึงผู้ทรงอิทธิพล (Influencer) หรือทางการตลาดมองว่าเป็นผู้สร้างทั้งความน่าเชื่อถือและการยอมรับต่อสินค้าเราได้ มีมากมายในงานเพราะคือผู้ใหญ่ในจังหวัดนั้น

เทคนิคที่สอดแทรกจากธรรมเนียมเดิม จากการที่ต้องให้ใส่ของถูกตัดทิ้งไป เปลี่ยนเป็นการ "ขอ" ให้ช่วยซื้อแพคเกจล่วงหน้าของร้านแทน การใช้ทีมงานเลี้ยงประกาศผู้ซื้อแพคเกจใหญ่จากผู้ใหญ่เหล่านั้นเป็นเรื่องง่าย ประกอบกับเทคนิคอื่นๆ อีกที่หวังผลระยะยาว เมื่อรวมกับวิถีไทยๆ และไม่ทำให้เกิดการอึดอัดเพราะไม่ใช้การ "ขอฟรี" แต่คนในงานล้วนได้รับสินค้าหรือบริการไว้ในมือ และร้าน "ได้ลูกค้าในมือ" ไปหลายเดือน!! ทั้งนี้การวางแผนที่ดีจึงทำให้กระบวนการจัดการและบริหารต่อเนื่องหลังจากงานวันนั้น มีแผนรองรับไว้ไม่ยาก..

บทสรุปของงานนั้นคือ การได้เม็ดเงินจากการจัดงานครั้งนั้นเกือบเท่ากับเงินลงทุนร้านทั้งหมดคืนมาภายในคืนเดียว แม้จะไม่ได้ถือว่าคุ้มทุน เพราะยังมีต้นทุนการให้บริการเมื่อลูกค้ามาใช้บริการภายหลังอีกก็ตาม แต่ในแง่การบริหารกิจการแล้ว กระแสเงินสด (Cashflow) สภาพคล่อง รวมถึงความยั่งยืน ค่าการตลาดในอนาคต มีมากมาย จนเรียกว่าเป็นการ "ลงทุนเพิ่ม" ที่คุ้มเสียยิ่งกว่าคุ้มในแบบที่หลายๆ กิจการต้องใช้เวลาหลายปีกว่าจะมาถึงจุดนี้กันเลยทีเดียว..

สมัครสมาชิกนิตยสาร

 **foodbook** Delivery



ส่งถึงบ้าน
ได้อ่านแน่นอน

ค่าสมัครเพียง **240** บาท/ปี

พร้อมรับสิทธิ์พิเศษในการเข้าร่วมกิจกรรมและลุ้นรางวัลสุดพิเศษตลอดปี

ข้อมูลสมาชิก (ไม่ต้องตัด แค่วัดหรือพิมพ์ข้อมูลให้ครบ)

ชื่อ _____

อายุ _____ อาชีพ _____

เมืองที่อยู่ปัจจุบัน _____

สถานที่จัดส่ง _____

ห้องที่ _____ อาคาร _____ เลขที่ _____

หมู่ที่ _____ ถนน _____ ตำบล / แขวง _____

อำเภอ / เขต _____ จังหวัด _____

รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____

การชำระเงิน _____

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาหัวหิน บัญชีออมทรัพย์

เลขที่ 766 - 2 - 16828 - 8 ชื่อบัญชี นายวิระ คุณานพวงศ์

การส่งข้อมูล _____

1. ส่งข้อมูลสมาชิกพร้อมสลิปโอนเงินทางจดหมาย ที่ 29/4 หมู่บ้านเจ้าน้อย

ถ.ชลประทาน ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77110

2. ส่งข้อมูลและภาพถ่ายสลิปโอนเงิน ทางสื่ออื่น

e-mail : foodbookmag@gmail.com

กล่องข้อความ www.facebook.com/foodbookmag

line ID : foodbookmag

ถามหาร้านอร่อย แนะนำร้านใหม่
จานเด่น เมนูเด็ด อัพเดททุกวัน
ได้ที่กลุ่ม “หัวหิน กินไรดี”
คลิก

facebook.com/groups/huahineat

และ



foodbookmag

อาหารหัวหิน



หากพูดถึง “อาหารหัวหิน” คงมีหลายมิติให้เรานึกถึง

ในมิติที่เรียกกันว่ารากเหง้า

คงต้องยอมรับกันตรงๆ ว่า หัวหินเป็นเมืองเกิดใหม่ คือมีอายุน้อยกว่าเมืองใกล้เคียงอย่างเพชรบุรีหรือปราณบุรีอยู่มาก แม้จะมีคนยืนยันว่า ณ ดินแดนแห่งนี้ มีผู้คนอาศัยอยู่มากมายร้อยปี

แต่ก็เป็นเพียงชุมชนเล็กๆ มิได้มีความสำคัญเหมือนเมืองอื่นๆ ที่ต่างถูกจารึกไว้ในหน้าประวัติศาสตร์ กระนั้นก็ตาม หากกล่าวถึงถิ่นฐานย่านเมือง เราก็มักจะเรียกเหมารวมกันมาแต่ไหนแต่ไร อาหารการกินเฉพาะถิ่นอย่าง หอยเสียบมะละกอ ปังงบ จับไม้ ก็เช่นกัน แม้จะพูดได้ไม่เต็มปากว่าเป็นอาหารหัวหิน

เพราะแถบเมืองเพชร เมืองปราณ ต่อไปยันประจวบฯ ต่างก็มีของกินจำพวกนี้ แต่ก็ปฏิเสธไม่ได้ว่า คนหัวหินเองก็อยู่กับของกินเหล่านี้มาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตาทวด ดังนั้น จึงพออนุมานได้ว่าเหล่านี้คืออาหารพื้นถิ่นของคนหัวหิน

ในมิติที่อาจเรียกได้ว่าเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับหรือได้รับความนิยม

ก็น่าจะเป็นร้านอาหารเด่นดังในช่วง 20 - 30 ปีหรือบางร้านอาจจะก่อนหน้านี้

คือใครมาเที่ยวหัวหิน ต่างก็ต้องมากินอาหารเหล่านี้ เช่น อาหารทะเล กุ้งเตี่ยวเปิด ข้าวมันไก่ หัวปลาหม้อไฟ ผัดไทย ไก่ทอด ตะโก้ ไอศกรีม ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหวานหรือแม้กระทั่งส้มตำ

ในยุคใหม่หลังจากนี้ ก็ยังมี เค้กมะพร้าวอ่อน เค้กส้ม โรตีสีดำ บั๊น กล้วยทอด

และอีกสารพัดอาหารชื่อดังของหัวหิน

บางร้านชื่อดังถึงขนาดเป็น Destination เป็นจุดหมายที่ใครๆ ก็ต้องเช็คอินเมื่อมาเยือนหัวหิน ฉะนั้น จึงนับได้ว่าเหล่านี้คือ “อาหารหัวหิน” ได้เช่นกัน

ในมิติที่ไม่อาจปฏิเสธได้ว่าอาหารเหล่านี้ดำรงคงอยู่และทำหน้าที่รับใช้ผู้คนที่มาเยือนหัวหิน

นั่นคืออาหารของโรงแรมต่างๆ

หัวหินเป็นเมืองท่องเที่ยว พักผ่อนตากอากาศมาตั้งแต่สมัยที่กรมพระกำแพงเพชรฯ ทรงสร้างทางรถไฟมาถึง โรงแรมแห่งแรกถูกสร้างขึ้นพร้อมกับนำความเจริญมาสู่หัวหิน

ถนนดำเนินเกษมที่ตัดจากตัวสถานีรถไฟสู่ชายทะเล ณ ขอบรั้วของโรงแรม คือจุดเริ่มต้นของเมืองตากอากาศสุดคลาสสิก ระยะเวลาผ่านไปร้อยปี มีโรงแรมเกิดขึ้นนับร้อยแห่ง และทุกแห่งทำหน้าที่เป็นห้องรับแขกที่ดีของหัวหินเสมอมา ด้วยเหตุนี้ จึงไม่อาจปฏิเสธได้ว่าอาหารโรงแรมมีความเกี่ยวเนื่องกับเมืองหัวหินโดยตรง

น่าเสียดายที่เทศกาลอาหารหัวหิน ไม่สามารถรวบรวม “อาหารหัวหิน” ในทุกๆ มิติไว้ด้วยกันได้ และน่าเสียดายยิ่งกว่า หากคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องจะมองไม่เห็นความสำคัญของงานนี้

คุณค่าที่มาพร้อมความอร่อย



กล่องกราฟฟิกันซ์ กล่องพิมพ์ลาย กาดรองขนม
เทปกระดาษ ป้ายชื่อ สติกเกอร์และอุปกรณ์ตกแต่ง
พร้อมบริการออกแบบและจัดพิมพ์ตามความต้องการ



Wilaiwan

~ HUA HIN ~

AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK WITH RED WINE SAUCE

Coffee
Bakery
Cuisine

Breakfast Set



ร้านวิลาวรรณ หัวหิน

บริการเบเกอรี่ กาแฟสด และอาหารนานาชาติ

Open Daily 9.00 am - 9.00 pm

121/10 บ้านหนองแก ถนนเขาตะเกียบ

อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

tel. 0 3253 6442

fax. 0 3253 6559

mobile 08 4458 6622

@ wilaiwanhuahin@gmail.com

f facebook.com/wilaiwan.huahin2012

